This is a digital copy of a book that was preserved for generations on library shelves before it was carefully scanned by Google as part of a project to make the world's books discoverable online.

It has survived long enough for the copyright to expire and the book to enter the public domain. A public domain book is one that was never subject to copyright or whose legal copyright term has expired. Whether a book is in the public domain may vary country to country. Public domain books are our gateways to the past, representing a wealth of history, culture and knowledge that's often difficult to discover.

Marks, notations and other marginalia present in the original volume will appear in this file - a reminder of this book's long journey from the publisher to a library and finally to you.

Usage guidelines

Google is proud to partner with libraries to digitize public domain materials and make them widely accessible. Public domain books belong to the public and we are merely their custodians. Nevertheless, this work is expensive, so in order to keep providing this resource, we have taken steps to prevent abuse by commercial parties, including placing technical restrictions on automated querying.

We also ask that you:

+ *Make non-commercial use of the files* We designed Google Book Search for use by individuals, and we request that you use these files for personal, non-commercial purposes.

+ *Refrain from automated querying* Do not send automated queries of any sort to Google's system: If you are conducting research on machine translation, optical character recognition or other areas where access to a large amount of text is helpful, please contact us. We encourage the use of public domain materials for these purposes and may be able to help.

+ *Maintain attribution* The Google "watermark" you see on each file is essential for informing people about this project and helping them find additional materials through Google Book Search. Please do not remove it.

+ *Keep it legal* Whatever your use, remember that you are responsible for ensuring that what you are doing is legal. Do not assume that just because we believe a book is in the public domain for users in the United States, that the work is also in the public domain for users in other countries. Whether a book is still in copyright varies from country to country, and we can't offer guidance on whether any specific use of any specific book is allowed. Please do not assume that a book's appearance in Google Book Search means it can be used in any manner anywhere in the world. Copyright infringement liability can be quite severe.

About Google Book Search

Google's mission is to organize the world's information and to make it universally accessible and useful. Google Book Search helps readers discover the world's books while helping authors and publishers reach new audiences. You can search through the full text of this book on the web at `http://books.google.com/`

Über dieses Buch

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

Nutzungsrichtlinien

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

Über Google Buchsuche

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

Inhalt des 11ten Bandes.
(: vide unten Register :)

Seite
1.63.135 Ueber den Aprikosen Baum.
221 die kleine rothe früh Aprikose.
17 die Winter Robinen Birn.
86 die rothe Butterbirn.
153 die Peters Birn.
271 die Damen Birn.
331 die Hirten Birn
336 die holländische Zuckerbirn.
21 der fränkische Schmeer Apfel.
90 die französische Reinette.
156. der weiße Rabauw- oder Blumenfrau Apfel
158 die Muskateller Reinette.
23. die gelbe Eyerpflaume
80 die kleine schw. runde Vogelkirsche
82 die kl. lange schw. Waldkirsche.
284 die runde marmor. Süßknorpelkirsche
338 die rothe Sandkirsche.
340 die Weichsel v. Montmorency.
196 Pfirschen an Wänden.
198 Bütrets Methode Pfirschenbäume zu erziehen.
216 die schöne Pfirsche v. Vitri.
277 die weiße Magdalena.
207.263.323. Ueber den Quittenbaum u. Gebrauch der Quitten
212. die Birnquitte.

Vert

Seite
231. Ueber Fruchtbarmachung der nicht tragen wollenden Bäume.
237 Wie man gute Wildlinge erziehen kann.
315 Erziehung der Zwetschenbäume aus ihren Steinen.

I.V. SICKLER

Pfarrer zu Klein Fahnern
in Thüringen
Der Kön: Grosbrittl. Landwirthschafts Gesellschaft
Ehrenmitglied.

Der teutsche Obstgärtner

oder

gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen; verfasset von einigen practischen Freunden der Obstcultur,

und herausgegeben

von

J. V. Sickler.

Eilfter Band.

Mit ausgemahlten und schwarzen Kupfern.

Weimar,

im Verlage des Industrie-Comptoirs. 1799.

33044
Mar. 3, 1891

Der teutsche Obstgärtner.

Eilften Bandes, Erstes Stück, 1799.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 337. des 10. Bandes.)

6. Des Aprikosenbaums.

Auch die Aprikose ist eine unter den edlern Früchten, die jezt in den Gärten Teutschlands häufig gezogen werden, und unsern Vorfahren unbekannt waren. Sie ist also ein Fremdling in unsern Vaterlande, der anfänglich mit eben so vieler Mühe, als andere ausländische Gewächse und Gartenfrüchte,

angezogen, im Schauer und am Spaliere an das Klima gewöhnt werden mußte. Jezt zieht man sie schon, so gut wie andere einheimisch gewesene Pflaumensorten, hochstämmig und im Freyen, wo sie auch gut tragen, und also sich ziemlich naturalisirt zu haben scheinen.

Viele halten die Aprikose für einen Uebergang von den Pflaumen zu den Pfirschen, oder glauben, daß sie aus beyden entstanden seyn möchten, welches mir aber nicht so vorkommt. Sie scheint ganz für sich bestehen zu können, hat auch sehr wenig mit dem Einen und dem Andern gemein, und überhaupt nur das, daß sie eine Steinfrucht ist. Schon die äußerliche Bildung sowohl des Fleisches als des Steins, weichet von jenen beyden der Pflaume und der Pfirsche weit ab. Das Fleisch der Aprikose ist nur etwas trockner und mehligter als das Fleisch der Pflaume und Pfirsche, ob es schon seinen nöthigen Saft auch hat. Der Stein der Aprikose ist platt und rundlich und hat ein feineres und zärtres Holz. Der Stein der Pfirsche aber ist sehr dick, hat gröberes Holz, tiefe Gruben und Furchen, und ist meistentheils unten mit einer scharfen Spitze versehen. Eben so findet man beym Zusammenhalten der Zwetsche und Pflaume mit der Aprikose, auch beym Steine manchen, nach den verschiedenen Sorten größeren oder geringeren Unterschied.

Diese Frucht ist schon in den alten Schriftstellern, als eine den Griechen und Römern bekannte, angeführt worden, und wie es scheint auch den Ebräern. Denn wenn man den Menage in seinem Werke vom Ursprunge der Wörter hören will, so führt er unter dem Wort Aprikose auch einen Ebräischen Namen an, den doch wohl dieses

Volk

Volk dieser Frucht gegeben haben könnte. Hier ist seine Ableitung und Anführung der Namen der Alten bey dem Worte Aprikosen. Die Lateiner sagt er haben die Aprikosen frühzeitige Aepfel (mala praecoqua und praecocia) genennet, mala nannten sie sie, weil sie alle runde Früchte mala nannten; und praecocia oder praecoqua, weil sie früher reifen als die meisten andern. Die Ebräer nennten sie Mandeln, שָׁקֵד Saked, vom Wort שָׁקַד Sakad welches fleißig seyn bedeutet. Eben dieserwegen, fährt Menage fort, will der Autor des großen etymologischen Lexikons, daß man sie Mandelbäume δασια, απο του δαστον του καρπον, προϊεναι πρωϊμα γαρ υπερ τα λοιπα δενδρα, das ist von ihrer Tragbarkeit, und Frühzeitigkeit vor andern Bäumen, nennen sollte. Aber Bochart glaubt mit mehrerem Grunde, daß diese Bäume Thasos, von einer Insel im Aegäischen Meere, also benennet worden sind.

Daß die Alten zur Benennung der Aprikosen den Namen von ihrer frühen Zeitigung hergenommen haben, darzu führt Menage aus dem Martial Libr. XIII. epigr. 46 an.

Vilia maternis fueramus praecoqua ramis:
Nunc in adoptivis Persica cara sumus.

und den Calphurnius; Eclog 2.

Insita praecoquibus surrepere persica prunis.

Die Römer erhielten diesen frühzeitigen Apfel aus Armenien, daher sie die Aprikosen auch mala armeniaca genennt haben, und zu Plinii Zeiten sollen sie nur erst 30 Jahr in Rom bekannt gewesen seyn, und so selten, daß man jede einzeln um einen Denarium, das ist nach unserer

Münze ohngefähr drey gute Groschen, verkauft hat. Persica, sagt er Lib. XV. cap. 12, duracina post autumnum maturescunt, aestate praecocia, intra triginta annos reperta, et primo denariis singula venundata.

Galenus bezeugt indessen, daß der Nahme mala armeniaca zu seiner Zeit ganz abgekommen und man sie griechisch πραικοκκια und πρεκοκκια, andere schrieben auch noch βρικοκκια genennt habe, über welche Benennung Menage noch viele Stellen aus alten Schriften anführet. Wir Teutschen nennen diese Frucht Aprikosen. Ob dieses Wort aus den lateinischen Wort praecocua und praecocia, und aus den oben angeführten griechischen πραικόκκιον gemacht worden sey, oder ob es von den lateinischen Worte apricus, an der Sonne liegend, herkomme, weil die Früchte wenn sie in dieser Lage gezogen werden am besten gedeyhen, will ich unentschieden lassen. Die Pomona Franconica scheint dem lezten so ziemlich beyzupflichten, da dieses Wort im Teutschen mit einem p geschrieben wird. Die Franzosen scheinen aber dieses Wort von den oben im Griechschen angeführten Wort βερικοκκιον herzuleiten, indem sie es mit einem b, und also Abricot, schreiben.

In wie fern verschiedene Völker obiger Ableitungen in Benennung dieser Frucht und in ihrer Rechtschreibung folgen, werden wir aus folgenden Namen derselben in verschiedenen Ländern sehen. Der Engländer nennt sie the Apricot; Mayer schreibt in der Pom. Fr. Apricok; die Spanier Albiricoques, Alvarcoques; die Italiäner Bericocoli, Atmelini, Armoniache, Baccoche; die Niederländer

der Abricoques, Vroeghe Peerschkens, Appelcosen; die Schweden, Abricos; die Dänen Abricose, die Teutschen nun Aprikose; auch werden sie wohl in manchen Provinzen Teutschlands Amarillen, Marillen und Barillen genannt.

Um nun unsern Aprikosenbaum nach unsrer Art unter den Fruchtbäumen gehörig zu ordnen, so erinnere ich nur, daß er eine, wie oben bemerkt worden ist, für sich bestehende Obstsorte sey; und in der großen Familie der Obstbäume ein eigenes Geschlecht ausmacht.

Der Ritter Linnäus hat diesen Obstbaum freylich unter das Geschlecht Prunus gebracht, und mit Cerasus, Laurocerasus und Padus in die zwölfte Klasse seines Pflanzensystems, die er Icosandria monogynia nennt, zusammen gestellt, weil die Blüten dieses Geschlechts, zwanzig bis dreyßig an dem Kelche befestigte Staubfäden, und einen einzigen Griffel haben; und da finden wir unsere Aprikose in dem Linnäischen Pflanzen-System nach der Murrayischen Ausgabe von 1784. Seite 463 Nr. 9. in den Worten charakterisirt: Armeniaca Pr. floribus sessilibus, foliis subcordatis. Uns kann diese Anordnung nichts verschlagen, denn wir heben ihn da aus und machen ihn hier, in der Pomologie, wie wir so eben gesehen haben zu einem eigenen Geschlecht in der großen Familie der Obstbäume.

Um ihn nun als einen solchen näher zu bezeichnen so wollen wir hier die Charakteristik, die Miller in seinem Gartenlexikon Theil I. Seite 229 davon giebt, hersetzen. Der Charakter des Aprikosenbaums ist: der Kelch der Blüte ist glockenförmig, und oben in fünf Abschnitte zerschnitten.

Seite
231. Ueber Fruchtbarmachung der nicht tragen wollenden Bäume.
237 Wie man gute Wildlinge erziehen kann.
315 Erziehung der Zwetschenbäume aus ihren Steinen.

I.V. SICKLER

Pfarrer zu Klein Fahnern
in Thüringen

Der Kön: Grosbritt. Landwirthschafts Gesellschaft
Ehrenmitglied.

Der teutsche Obstgärtner

oder

gemeinnütziges Magazin des Obstbaues in Teutschlands sämmtlichen Kreisen; verfasset von einigen practischen Freunden der Obstcultur,

und herausgegeben

von

J. V. Sickler.

Eilfter Band.

Mit ausgemahlten und schwarzen Kupfern.

Weimar,

im Verlage des Industrie-Comptoirs. 1799.

33044
Mar. 3, 1821

Der teutſche Obſtgärtner.

Eilften Bandes, Erſtes Stück, 1799.

Erſte Abtheilung.

Charakteriſtik der Obſtſorten.

I.

Naturgeſchichte der Geſchlechter der Obſtbäume.

(Fortſetzung von S. 337. des 10. Bandes.)

6. Des Aprikoſenbaums.

Auch die Aprikoſe iſt eine unter den edlern Früchten, die jezt in den Gärten Teutſchlands häufig gezogen werden, und unſern Vorfahren unbekannt waren. Sie iſt alſo ein Fremdling in unſern Vaterlande, der anfänglich mit eben ſo vieler Mühe, als andere ausländiſche Gewächſe und Gartenfrüchte,

angezogen, im Schauer und am Spaliere an das Klima gewöhnt werden mußte. Jezt zieht man sie schon, so gut wie andere einheimisch gewesene Pflaumensorten, hochstämmig und im Freyen, wo sie auch gut tragen, und also sich ziemlich naturalisirt zu haben scheinen.

Viele halten die Aprikose für einen Uebergang von den Pflaumen zu den Pfirschen, oder glauben, daß sie aus beyden entstanden seyn möchten, welches mir aber nicht so vorkommt. Sie scheint ganz für sich bestehen zu können, hat auch sehr wenig mit dem Einen und dem Andern gemein, und überhaupt nur das, daß sie eine Steinfrucht ist. Schon die äußerliche Bildung sowohl des Fleisches als des Steins, weichet von jenen beyden der Pflaume und der Pfirsche weit ab. Das Fleisch der Aprikose ist nur etwas trockner und mehligter als das Fleisch der Pflaume und Pfirsche, ob es schon seinen nöthigen Saft auch hat. Der Stein der Aprikose ist platt und rundlich und hat ein feineres und zärtres Holz. Der Stein der Pfirsche aber ist sehr dick, hat gröberes Holz, tiefe Gruben und Fürchen, und ist meistentheils unten mit einer scharfen Spitze versehen. Eben so findet man beym Zusammenhalten der Zwetsche und Pflaume mit der Aprikose, auch beym Steine manchen, nach den verschiedenen Sorten größeren oder geringeren Unterschied.

Diese Frucht ist schon in den alten Schriftstellern, als eine den Griechen und Römern bekannte, angeführt worden, und wie es scheint auch den Ebräern. Denn wenn man den Menage in seinem Werke vom Ursprunge der Wörter hören will, so führt er unter dem Wort Aprikose auch einen Ebräischen Namen an, den doch wohl dieses

Volk

Volk dieſer Frucht gegeben haben könnte. Hier iſt ſeine Ableitung und Anführung der Namen der Alten bey dem Worte Aprikoſen. Die Lateiner ſagt er haben die Aprikoſen frühzeitige Aepfel (mala praecoqua und praecocia) genennet, mala nannten ſie ſie, weil ſie alle runde Früchte mala nannten; und praecocia oder praecoqua, weil ſie früher reifen als die meiſten andern. Die Ebräer nennten ſie Mandeln, שָׁקֵד Sakeid, vom Wort שָׁקַד Sakad welches fleißig ſeyn bedeutet. Eben dieſerwegen, fährt Menage fort, will der Autor des großen etymologiſchen Lexikons, daß man ſie Mandelbäume δασια, απο του δαστον του καρπον, προϊεναι προιμα γαρ υπερ τα λοιπα δενδρα, das iſt von ihrer Tragbarkeit, und Frühzeitigkeit vor andern Bäumen, nennen ſollte. Aber Bochart glaubt mit mehrerem Grunde, daß dieſe Bäume Thaſos, von einer Inſel im Aegäiſchen Meere, alſo benennet worden ſind.

Daß die Alten zur Benennung der Aprikoſen den Namen von ihrer frühen Zeitigung hergenommen haben, darzu führt Menage aus dem Martial Libr. XIII. epigr. 46 an.

Vilia maternis fueramus praecoqua ramis:
Nunc in adoptivis Perſica cara ſumus.

und den Calphurnius; Eclog 2.

Inſita praecoquibus ſurrepere perſica prunis.

Die Römer erhielten dieſen frühzeitigen Apfel aus Armenien, daher ſie die Aprikoſen auch mala armeniaca genennt haben, und zu Plinii Zeiten ſollen ſie nur erſt 30 Jahr in Rom bekannt geweſen ſeyn, und ſo ſelten, daß man jede einzeln um einen Denarium, das iſt nach unſerer

Münze ohngefähr drey gute Groschen, verkauft hat. Persica, sagt er Lib. XV. cap. 12, duracina post autumnum maturescunt, aestate praecocia, intra triginta annos reperta, et primo denariis singula venundata.

Galenus bezeugt indessen, daß der Nahme mala armeniaca zu seiner Zeit ganz abgekommen und man sie griechisch πραικοκκια und πρεικοκκια, andere schrieben auch noch βρικοκκια genennt habe, über welche Benennung Menage noch viele Stellen aus alten Schriften anführet. Wir Teutschen nennen diese Frucht Aprikosen. Ob dieses Wort aus den lateinischen Wort praecoqua und praecocia, und aus den oben angeführten griechischen πραικοκκιον gemacht worden sey, oder ob es von den lateinischen Worte apricus, an der Sonne liegend, herkomme, weil die Früchte wenn sie in dieser Lage gezogen werden am besten gedeyhen, will ich unentschieden lassen. Die Pomona Franconica scheint dem lezten so ziemlich beyzupflichten, da dieses Wort im Teutschen mit einem p geschrieben wird. Die Franzosen scheinen aber dieses Wort von den oben im Griechschen angeführten Wort βρικοκκιον herzuleiten, indem sie es mit einem b, und also Abricot, schreiben.

In wie fern verschiedene Völker obiger Ableitungen in Benennung dieser Frucht und in ihrer Rechtschreibung folgen, werden wir aus folgenden Namen derselben in verschiedenen Ländern sehen. Der Engländer nennt sie the Apricot; Mayer schreibt in der Pom. Fr. Apricok; die Spanier Albiricoques, Alvarcoques; die Italiäner Bericocoli, Atmelini, Armoniache, Baccoche; die Niederländer

der Abricoques, Vroeghe Peerſchkens, Appelcoſen; die Schweden, Abricos; die Dänen Abricoſe, die Teutſchen nun Aprikoſe; auch werden ſie wohl in manchen Provinzen Teutſchlands Amarillen, Marillen und Barillen genannt.

Um nun unſern Aprikoſenbaum nach unſrer Art unter den Fruchtbäumen gehörig zu ordnen, ſo erinnere ich nur, daß er eine, wie oben bemerkt worden iſt, für ſich beſtehende Obſtſorte ſey; und in der großen Familie der Obſtbäume ein eigenes Geſchlecht ausmacht.

Der Ritter Linnäus hat dieſen Obſtbaum freylich unter das Geſchlecht Prunus gebracht, und mit Ceraſus, Laurocerāſus und Padus in die zwölfte Klaſſe ſeines Pflanzenſyſtems, die er Icoſandria monogynia nennt, zuſammen geſtellt, weil die Blüten dieſes Geſchlechts zwanzig bis dreyßig an dem Kelche beſeſtigte Staubfäden, und einen einzigen Griffel haben; und da finden wir unſere Aprikoſe in dem Linnäiſchen Pflanzen-Syſtem nach der Murrayiſchen Ausgabe von 1784. Seite 463 Nr. 9. in den Worten charakteriſirt: Armeniaca Pr. floribus ſeſſilibus, foliis ſubcordatis. Uns kann dieſe Anordnung nichts verſchlagen, denn wir heben ihn da aus und machen ihn hier, in der Pomologie, wie wir ſo eben geſehen haben zu einem eigenen Geſchlecht in der großen Familie der Obſtbäume.

Um ihn nun als einen ſolchen näher zu bezeichnen ſo wollen wir hier die Charakteriſtik, die Miller in ſeinem Gartenlexikon Theil I. Seite 229 davon giebt, herſetzen. Der Charakter des Aprikoſenbaums iſt: der Kelch der Blüte iſt glockenförmig, und oben in fünf Abſchnitte zerſchnitten.

Die Blüte bestehet aus fünf großen rundlichen Blumenblättern die sich ausbreiten, und deren Basis dem Kelch einverleibt ist. In der Mitte befindet sich ein runder Eyerstock, welcher einen zarten Griffel unterstützt, der oben eine runde Narbe hat. Neben demselben befinden sich bey zwanzig pfriemenförmige Staubfäden, die mit kurzen doppelten Köblein gekrönet sind. Aus dem Eyerstocke wird nachher eine runde breyartige Frucht, welche eine der Länge nach hinlaufende Furche hat, und eine rundliche Nuß in sich schließet, die an der Seite ein wenig zusammen gedruckt ist.

Dieses sind lauter Eigenschaften der Blüte die die Frucht geben, aber auch der Baum selbst hat welche, die ihn von andern Steinfruchtbäumen unterscheiden. An sich gehört er unter die Bäume von mittler Größe; sein Stamm wird verhältnißmäßig dicker, als der Stamm des Pfirschenbaums, und wächst mit dem Zwetschenstamme ziemlich gleich, daher er hochstämmig gut auf denselben veredelt werden kann. Die Rinde ist etwas heller, seine Aeste breiten sich weit aus, setzen aber nicht so dichte an, als die des Zwetschenbaums. Die Sommerschossen haben eine glatte Rinde, die gegen die Sonne röthlich, und von ihr abgekehrt grünlich aussieht, und mit verschiedenen Punkten bestreut ist. Die Augen stehen einfach, bisweilen doppelt und dreyfach, und an einigen Sorten noch zahlreicher beysammen. Die Blätter stehen wechselsweise an den Sommertrieben und haben lange und schwache Stiele, an welchen sie auch, von einem kleinen Winde bewegt, leicht umherflattern. Am Stiele sind sie breit und laufen nach und nach spitzig zu, und sind gleichsam herzförmig. Auf dem Rande stehen Zäckchen, die bisweilen in größere und kleinere, in

stumpfre

stumpfre und spitzigere sich abändern. Die Oberfläche dieser Blätter ist sehr glatt und gleichsam lackirt. Beym Aufbruch der Knöspchen haben sie gefranzte Blätteranhänge, welche meistens gefärbt sind, und die noch ehe die Blätter ihre Größe erlangt haben, vertrocknen und abfallen. Oefters sieht man in den Achseln der Blätter drey Augen neben einander, das mittlere, als das dickste, enthält die Blume, da die beyden andern hingegen Blätter und Zweige austreiben. Die Blume des Aprikosenbaums, ist mit unter den Blüten die am ersten zum Vorscheine kommen, und nachdem die Witterung gut ist, früher oder später, gemeiniglich aber von der Mitte des Märzes an, bis zum April. Sie ist nach den Sorten wenig verschieden, und da nur in Ansehung der Größe. Wenn die Blüte ihren Abschied nimmt, so wird man den Eyerstock desto deutlicher gewahr, der nun zu wachsen anfängt, zu einer rundlichen Frucht wird, und sich so fort bildet wie bereits oben beschrieben worden.

Da der Abrikosenbaum unter die zärtlichen Bäume gehöret, so erfordert er auch eine seiner Natur angemessene Pflege, jedoch so, daß er dabey nicht verzärtelt wird. Oft verdirbt diese weit mehr, als verdorben würde, wenn er seinem ohngefähren Schicksale überlassen worden wäre. Viele glauben, man müsse die Bäume, die zärtlicher Natur wären, recht im Schauer und wo sie genug Sonne hätten, hinsetzen, allein man irrt sich darinnen sehr. Sind dergleichen Bäume der Frühlingssonne in ihrem Schauer zu sehr ausgesetzt, so erwärmt sie beydes Boden und Stamm zu sehr und zu frühzeitig, zieht den Saft stark herauf, und die Blüte hervor, und wenn dann noch starke Nachfröste kommen, so trift sie das Unglück des Erfrierens am ersten und stärksten.

Der Meynung ist auch die Pomona Fr. denn wenn sie von der Lage redet in welcher der Aprikosenbaum gepflanzt werden soll, so giebt sie ihm zwar eine sonnigte Lage, aber mit gewisser Einschränkung. Sie sagt Seite 13. Theil I. Der Aprikosenbaum gehört wegen seines frühzeitigen Triebes, unter die zärtlichen Gattungen, an deren Blüten und Früchten der Frost und die rauhe Frühlings Luft leicht Schaden anrichtet. Man pflegt daher in hiesigen Gegenden, die guten Sorten immer auf die besten Sonnenlagen an Spalieren zu pflanzen, vornehmlich wenn ein Garten groß ist; sie setzt aber in der Note hinzu: hierunter wird nicht immer die Mittagsseite verstanden, außer für die frühen Sorten, denn sie treten dort zu bald in die Blüte, und leiden sodann vom Reif Schnee und Wind allzuleicht Schaden, und wenn sie auch diesen entgehen, so macht die Hitze im Sommer die Früchte trocken und mehlig. Die gerade Morgenseite wäre zwar vortheilhaft, allein die brennenden Oefwinde im Frühling und die trocknen Lüfte sind auch daselbst zu befürchten. Die Lage die vom Mittag gegen Morgen abweicht, ist also die beste. Sie gerathen indessen auch auf der Abend- und sogar Nordseite, und ob sie schon allda später zeitigen, weniger Farbe und Geschmack bekommen, so werden sie jedoch gemeiniglich größer, sind besser zum Einmachen, und man hat das Vergnügen sie noch zu genießen, wenn die andern schon vorbey sind. Quintinie räth die Aprikosen, nach allen vier Sonnenlagen zu ziehen. Hr Meyer, setzt aber nun hinzu: ich gab 1774 auf zwey Abrikosenbäume von einerley Alter und Pfropfzeit acht, die am Geländer an einer hohen Vestungsmauer einander gegenüber, der eine gegen Mittag, der andere gegen Mitternacht gesetzt waren. Der Mittägige blühete und seine Frucht reifte um volle drey Wochen

chen eher als die des andern; hingegen waren die Früchte am letzten weit größer und viel zahlreicher, obschon nicht von so gutem Geschmack. Im Kleinen, fährt nun die Pom. Fr.; oben im Text fort, und wohl umschlossenen Plätzen, wird er häufig, bald hochstämmig, bald in Buketts gezogen, und so freystehend werden auch die Früchte viel besser, schmackhafter und gesünder, aus der wahrscheinlichen Ursache, daß sie im Freyen von der Sonne und Luft, besser durchgearbeitet werden. Dergleichen Bäume werden nach zwanzig und fünf und zwanzig Jahren, zwar immer tragbarer, aber ihre Früchte desto mittelmäßiger an Größe und Geschmack, und man spührt an ihnen alle Kennzeichen der Entkräftung des Alters. An den Geländerbäumen erlangt man viel größere und vollkommnere, besser ausgewachsene und mehr gefärbte Früchte, und man kann auch sichrer Rechnung darauf machen allein man leidet dabey hinwiederum auch am Wohlgeschmack der Früchte und an ihrer Menge einigen Abgang, und die Ergiebigkeit dieser Bäume nimmt auch nicht an Jahren zu, vermuthlich weil man sie zu häufig beschneiden muß. Indessen bemerkt man doch überhaupt, daß es am räthlichsten ist, die Abrikosen als Zwergbäume zu ziehen, wodurch man sie besser vor den gewöhnlichen Ungemächlichkeiten der Frühlings-Witterung decken, und auch vor den eintretenden heftigen Winden eher retten kann, welche an den freyen Hochstämmen oft Aeste und Früchte abzustoßen pflegen.

Ich bin daher auch ganz der hier angeführten Meynung aus der Pomona Franc. daß der Stand der Abrikosenbäume von denen man Nutzen erwartet, so ausgesucht werden müsse, daß sie Früchte in voller Maaße bringen können, wenn auch eben nicht zu frühzeitig es sey denn daß man sie

für

für große Herren, und die frühzeitigsten Sorten ziehen will; zumal die Aprikosen, da sie mit ihrer Reife ohnehin nicht spät fallen, durch die Herbstsonne am besten gekocht werden müssen; und ich habe noch immer gefunden, daß die Bäume die hochstämmig gezogen waren und im freyen standen, sehr gute Früchte getragen haben.

Man vermehrt die Abrikosenbäume auf eben die Weise wie man andere vermehrt; entweder daß man die Steine von den Früchten legt, und die daher entstandene sogenannte Kernreiser zu künftigen Bäumen erzieht, oder daß man Pflaumen und Zwetschenbäumchen aussucht, sie zur Unterlage macht, und jene darauf veredelt.

Mayer sagt in seiner Pom. Fr. durch die erste Art, oder aus bloß von Kernen erzogenen Stämmchen erlange man niemals die nämliche Gattung wieder, er versteht aber wohl dieselbe Gattung von der nehmlichen Güte, weil er hinzu setzt: die Jöglinge arten aus und würden schlechter, nur mit der einzigen Alberge macht er eine Ausnahme, weil die allein aus Kernen gezogen werden müßte; und ich bin in den gegebenen Fall nur in sofern seiner Meinung daß sie nemlich aus bloßen Kernen gezogen bisweilen eben so gut, und nur unter hinzutretenden Umständen bisweilen schlechter werden, ob gleich einige Neuern gerade zu behaupten, daß man auch wohl neue und bessere Sorten bekäme. Diese Erfahrung der Neuern aber ist bis jezt noch nicht genug geprüft und bewiesen worden, und die bisherigen Erfahrungen die man hat, und die jener das Gleichgewicht halten, haben noch nebst den Erfahrungen der Alten das Gegentheil bewiesen. Höchstens kann man nur bey guter Wartung und Pflege und mehrmaliger

lige Versetzung das nämliche erhalten. Besser ist es gewiß, wenn man bestimmte und durch die Erfahrung schon geprüfte gute Sorten erhalten will, man veredelt seine Stämmchen, und dieses Veredeln geschieht auch hier durch Pfropfen, Kopulieren und Okulieren.

Die erste Art der Veredlung durchs Pfropfen nimmt aber jezt bey den Aprikosenbäumchen immer mehr und mehr ab, besonders deswegen, weil die Operation des Pfropfens, da der Stamm doch einige Stärke haben muß, zu gewaltsam geschiehet. Das Absetzen und der Spalt macht die Wunde zu groß, die er meistens nicht gut und nicht bald verwächst, und da der Baum ohnehin zum Harzfluß geneigt ist, hier gar bald eine Gelegenheit zum Ausfluß erhält.

Besser geht bey dieser Obstfrucht das Kopulieren von statten. Ich habe auch Abrikosen auf noch wilde Abrikosen-Stämme, die schon eines Daumens Dicke hatten, veredeln gesehen, die recht gut anschlugen, in kurzer Zeit so verwachsen waren, daß man es kaum merkte, und an welchen man nach mehrern Jahren keinen Ausbruch des Saftes wahrnahm. Gewöhnlich okulirt man sie, wenn sie dieser Operation unterworfen werden, aufs schlafende Auge, im August und September, nach den zweyten Safte.

Dieses Veredeln geschieht nun Erstlich auf Wildlinge aus Abrikosenkernen gezogen. Mayer aber meynt in seiner Pomon. Fr. daß der Baum auf sich selbst veredelt von keiner Dauer sey. Die darauf wachsenden Früchte wären zwar viel ansehnlicher und schmackhafter, allein der Baum sey schwächlich und dem Harzfluß ausgesetzt und also von geringer

Dauer.

Dauer. Dieß habe ich aber selbst in der Erfahrung noch nicht bestätiget gefunden, indem keiner von denen auf diese Weise veredelten Bäumen, noch abgegangen ist.

Zweytens pflegt man sie auch auf Pflaumenwildlinge zu veredeln, und behauptet, daß diese so veredelte, dem Frost am besten wiederstanden, am längsten dauerten, und sowohl in schlechten als leichtem Grunde fortkämen. Wenn die Abrikose auf eine Pflaumensorte, die etwas später treibt und blüht als andere, veredelt wird, so mag das erste wohl wahr seyn, daß sie nemlich vom Froste weniger leide, daß sie aber gerade da am längsten daure, oder älter werde, möchte weniger anzunehmen seyn, da der Pflaumenbaum eben kein Baum von langer Dauer und Tragbarkeit ist, und die meisten Sorten frühzeitig alt werden. Ich habe Abrikosen auf Zwetschen veredelt, und hochstämmig bald und viele Früchte erhalten. Von der Brüßlerabrikose sagt die Pom. Fr. daß sie auf Wildlinge von der St. Juliampflaume veredelt werden müste. Hier nimmt man gewöhnlich zur Unterlage der Aprikosen, den Wildling vom gelben Spilling.

Drittens veredelt man die Abrikosen auch auf Wildlinge von der süßen-hartschäligen Mandel, und behauptet: auf dieser würden die Abrikosen größer und die Mandeln derselben süß. Diese Bäume sollen schnell und lebhaft fortwachsen und nach des Abt Schabols Behauptung, den Vorzug vor andern verdienen.

Viertens; um Aprikosen fortzupflanzen und bald zum Besitz einer größern Menge zu gelangen pflegte man sie auch noch zu ablactiren oder abzusenken oder markottiren. Man

ist

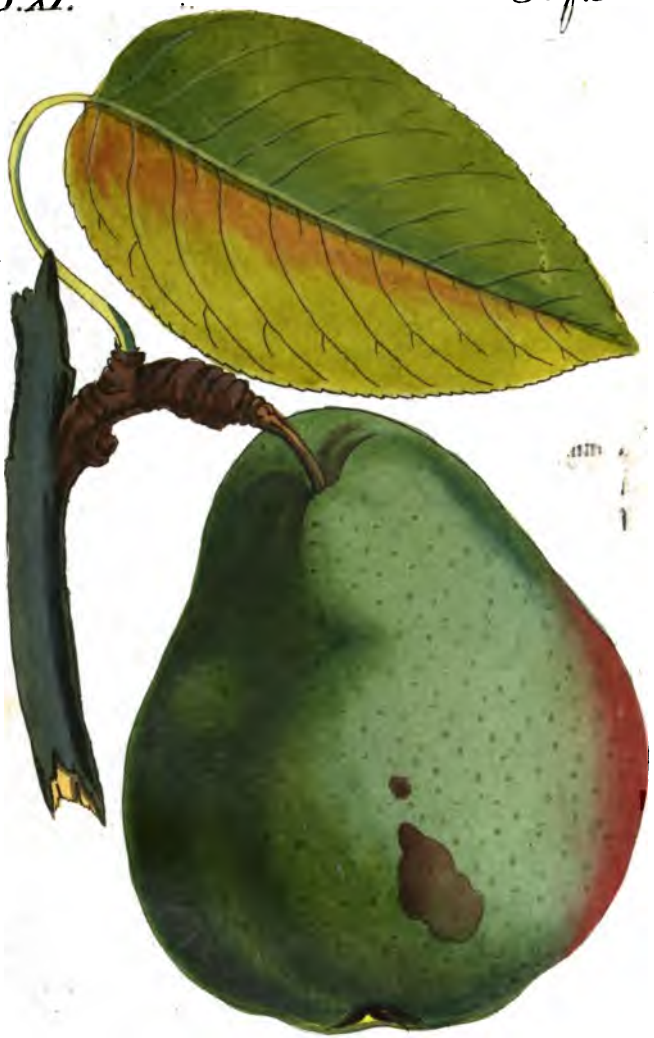
ist aber über diese Behandlung der Aprikosen-Stämme verschiedener Meynung. Mayer führt in seiner Pomona Franconica an, daß Miller das Ablactiren nicht billige, und es besonders für das Steinobst nachtheilig halte, und sie für lauter schwache elende seichte und dem Brand unterworfene Zöglinge halte. Doch wir wollen beyde selbst hierüber hören. Mayer sagt, Theil I. Seite 1; Das Ablactiren hält Hr. Miller für Fruchtbäume und besonders für das Steinobst nicht zuträglich; sondern prophezeihet davon lauter schwache, elende, siechte und dem Brand unterworfene Zöglinge. Nach seiner Meynung sollte man solches bloß bey Nuß und Maulbeer, dann bey einigen Waldbäumen und ausländischen Stauden-Gewächsen vornehmen; bey welchen leztern er es als ein herrliches Mittel rühmt, fremden Pflanzen desto leichter die Eigenschaften unsers Bodens und Clima gleichsam einzuflößen. Herr Bechstein in seinem seit dem Jahre 1772. herausgegebenen Niedersächsischen Gartenbuche, wagte es schon seit einigen Jahren, unter Beziehung auf die Meynung etlicher Engländer und noch mehr auf seine eigene Erfahrung gegründet, das Ablactiren allgemeiner anzupreisen. Wiederhohlte Versuche haben auch die Zuverlässigkeit des guten Erfolgs dieser Pfropfart in allen Obstgattungen nunmehro so bestätiget, daß man hoffen kann, solche in Zukunft mehr im Schwunge und das Millerische Vorurtheil darnieder verschwinden zu sehen. Wir haben selbst mehrere dergleichen Proben mit dem besten Erfolg angestellt, und dadurch eben so schöne als lebhafte Bäume als durch das Schildpfropfen erlangt. Ueber die fernere Vermehrung dieser Bäume, welche wir doch gleich hier auch hören wollen, fährt nun Hr. Mayer fort und spricht: Der Weg, Bäume von Saamenkernen und durch das Pfropfen zu ziehen, ist

lang-

langweilig, indem man fünf bis sechs Jahre auf die Früchte warten muß. Verschiedene Naturforscher dachten daher auf Mittel, diese verdrießliche Wartzeit abzukürzen. Agricola gerieth hierdurch auf die Erfindung seiner Befruchtungs-Mumie, und andere erfanden noch größere Kunststücke, die aber selten ihre Erfinder überlebten. Es entstand also endlich die Frage, ob dieser Endzweck nicht besser und leichter durch das Absenken oder Markottiren erreicht werden könne? Insbesondere warf im Jahr 1773 die schlesische patriotische Gesellschaft die Preisfrage auf: Was es für Mittel gäbe die Fortpflanzung der Aprikosen und Pfirschbäume zu beschleunigen? und in wie ferne solches durch das Absenken geschehen könne?

Die gekrönte Preisschrift machte Eindruck. Man bewieß darinnen durch Schlüsse und Erfahrungen daß das Markottiren oder Absenken ein einfaches, leichtes, sicheres und sehr geschwind wirkendes Mittel zur Vermehrung der gedachten Obstgattungen sey und auch bey Birnen ꝛc. anschlage.

(Die Fortsetzung folgt.)



LXII. Die Winter Robine.

II.

Birn-Sorten.

No. LXII. Die Winter-Robine. (Taf. 1.)

Franz. Robine d'hiver.

Frucht.

Es ist dieses eine ansehnliche Birn die mehrentheils etwas schief gewachsen, und in ihrem Umkreise etwas ungleich ist. Ihre größte Breite hat sie in der obern Hälfte nach der Blume zu, wohin sie sich kurz zu wölbt; nach dem Stiele hin, nimt sie plötzlich stark ab, und endiget sich kurz und sehr stumpf. Der Stiel ist einen guten Zoll lang, und ziemlich stark, und scheint etwas hineingesteckt zu seyn. Um die Blume sind bisweilen große Beulen, und diese breitet ihren Stern weit aus, die Oefnung ist groß und flach. Ihre Höhe mißt zwey Zoll neun Linien, und die Breite zwey Zoll; sie kann daher zu Nr. 10 der IV Klasse der Birnformentafel, unter die rundpersenförmigen Birnen gerechnet werden. Die Farbe der Birn ist grün, wird aber im Liegen nach und nach etwas gelblich, bisweilen wird sie auf der Sommerseite etwas röthlich. In dem Grünen erscheinen viele noch dunkelgrünere Punkte; die Schale ist dick und grießigt. Das Kernhaus ist unter der Blume kurz zugespitzt beynahe rund, unten nach dem Stiele hin eben nicht breit sondern mehr schmal und etwas lang, und größtentheils mit Steinchen besetzt, die dem horizontalen Durchschnitt ziemlich widerstehen. Die Kernkammern sind enge und kurz, sie enthalten wenige Kerne, indessen sind die weiche vorhanden

sind, vollkommen, schwarzbraun an Farbe, und haben eine lange und breite ausgesetzte Spitze. Das Fleisch ist an Farbe weißgelb, scheint zwar brüchig zu seyn, der Zusammenhang ist aber sehr gering und fast schmelzend. Saft ist überflüßig vorhanden und von einem zuckerfüßen etwas muskatellerhaften Geschmack. Sie ist eine der köstlichsten Winterbirnen die ich kenne. Sie darf nicht zu früh abgenommen werden, zeitiget im Januar und hält sich bisweilen bis spät in den März. Der Baum trägt auch gut und fleißig. Zum frischen Genuß ist sie unvergleichlich, sie läßt sich aber auch welken und auf diese Weise gut genießen.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark, Haupt und Nebenäste gehen in sehr spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern quirlicht an. Die Zweige sind kurz und steif, und stehen dicht hinter einander. Das Tragholz wechselt ordentlich und stehet bald nahe beysammen, bald weit auseinander. Die Sommerschaften sind lang und dünne, und die Krone erhebt sich in Form einer Pyramide, ist voller Zweige, stark belaubt, und verstattet daher gar keine Durchsicht. In der Entfernung sollte man ihn in Ansehung dieses Gewächses für die lange grüne Winterbirn halten.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und hat seine größte Breite in der untersten Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, von wo es sich kurz zurundet. Gegen den Ausgang nimmt es langsam nach und nach ab, und verliert sich endlich in eine scharfe Spitze. Auf dem Rande hat es mehr Ungleichheiten

als

als förmliche Zäckchen. Die Rippchen sind zart enge und ziemlich ordentlich gereihet. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Unter den mir bekannten Pomologen gedenken nur Heinrich Hesse und Zink einer Robine d'hivèr, die Herr Manger, Seite 32, unter XXXIX anführet, wo er ihr auch den gleichbedeutenden Namen, d'Averat rosat giebt. Da die Averat rosat auch Royal rosat, oder auch wohl nur Royal allein genennet wird, so schlug ich bey dem Duhamel, der keine Robine d'hivèr hat, die Royale d'hivèr nach, und fand da sowohl die Beschreibung als auch Abbildung derselben, der Unsern ziemlich ähnlich. Hier ist dessen Beschreibung Theil III, Seite 59. N. LXXI, und die Abbildung findet man auf der XXXV Kupfertafel.

„Diesen Birnbaum pfropft man auf den Wildling und auf den Quittenbaum. Auf dem Quittenbaume macht die Pfropfung einen großen Wulst, welcher den Stamm überläuft, der für einen so stark wachsenden Baum zu schwach ist. Der Trieb ist dick, gerade, und auf der Seite im Schatten gelbgrün, auf der Seite gegen die Sonne Leimblätfarb (gris de lin) und mit großen Punkten besäet. Auf dem Quittenstamme ist er gemeiniglich röthlich. Der Knopf ist groß, rund, lang, sehr spitzig, dunkelbraunroth, und stehet sehr weit vom Zweige ab. Die Füße sind an der Spitze des Triebes dick, sonsten aber platt. Das Blatt ist breit und schön, drey Zoll, drey Linien lang, zwey Zoll, und zwey Linien breit, hat am Stiel eine schmählere Spitze, als vorn, und ist wie ein Schifflein zusammen gebogen.

Der Stiel ist sieben bis neun Linien lang. Die Zahnung ist sehr fein, sehr spitzig und ganz seicht. Die Blume hat achtzehen Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind breit, werden oben schmäler, und sind Löffelformig ausgehölt. Die Frucht ist groß; hat zwey Zoll und zwey Linien im Durchmesser, und zwey Zoll 10 Linien in der Höhe. Bisweilen giebt es sehr große, im Durchmesser drey Zoll, und drey Linien hohe. Sie ist birnformig und am Kopfe sehr dick. Das Auge ist gemeiniglich klein und stehet in einer großen Aushöhlung. Sie behält ihre Dicke ziemlich und macht am Stiel keine schmale Spitze. Der Stiel ist braun, öfters krum gebogen, an seinem Ende dicker, als da wo er anfängt, dreyzehen Linien, und bisweilen zwey Zoll lang. Die Haut ist glatt und fein, auf der Seite gegen die Sonne schön roth, und auf der andern Seite gelb, wenn die Frucht reif ist. Bisweilen ist sie auf dem Rothen mit braunen und auf dem Gelben mit fahlen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist halb schmelzend, zergehend (demi-beurrée, fondante) sehr fein, ohne Steine und etwas gelblich. Der Saft ist in trocknem und warmen Boden sehr stark gezuckert. Die Kerne sind gemeiniglich sehr klein, meistentheils taub. Diese Birn reift im December, Jänner und Hornung. Sie ist besser wenn sie frey steht, als am Geländer."

Am meisten stimmt Zinck der die Birne sowohl beschrieben als auch abgebildet hat, mit der Unsern überein, so kurz übrigens seine Beschreibung auch ist. Diese findet man auf der 39 Seite N. 90, und die Abbildung siehet man unter eben dieser Nummer auf der IX Kupfertafel. Es heißt von ihr: „Die Robine ist eine der aller angenehmsten

von

von allen Winterbirnen, zwar etwas grießigtem aber butterweichen Fleische, mehr als überflüßigen und zuckersüßen Safte, und vom Geschmack als die beste Melone. Sie trieft recht von Fettigkeit, wird abgebrochen im November, und dauert bis Weihnachten. Wiegt 11 Loth."

Das lezte mag wohl nicht richtig ausgedruckt seyn, und sollte wohl heißen: wird im November, (denn zu früh darf sie nicht abgenommen werden; siehe die Beschreibung oben) abgebrochen und zeitiget Weihnachten.

Der gemeine Mann nennt sie, wie alle Birnen, darzu er keinen Namen hat, die Winterbirn.

III.

Aepfel-Sorten.

LII. Der Fränkische Schmeer-Apfel. (Taf. 2.)

So nenne ich ihn auf Veranlassung eines Hennebergers, der mir versicherte, daß er unter diesem Namen in seinem Vaterlande allgemein bekannt und geschäzt sey.

Die Frucht

ist mehr klein als groß. Dem Anschein nach sollte man glauben, der Apfel wäre höher als breit, und gleichwohl mißt er 3 Zoll 9 Linien Rheinl. in der Breite und nur 3 Zoll in

der Höhe. Die Grundfarbe ist strohgelb, auf der Sommerseite nach unten zu etwas roth, das gerade so erscheint, als wenn man einen, in Carmesin getauchten, Pinsel auf einen gelben Grund ausspritzte. Es scheinen also in einander geflossene, unregelmäßige, bald größere, bald kleinere Punkte zu seyn, die nur zuweilen als Streifen erscheinen. Die Schale ist zart und dünne, straff angezogen. Das Fleisch weißgelblich, dicht unter der Schale ganz gelb, mild, saftig, so daß, wenn man ihn von einander schneidet, derselbe auf dem Fleische perlend hervortritt, von angenehmen weinartigem Hochgeschmacke. Das Kernhaus ist beynahe rund, die Kernkammern geräumig, die Kerne vollkommen und groß, kastanienbraun. Um dasselbe läuft eine grüne Fiber, die, wenn man den Apfel halbirt, ein umgekehrtes Herz bildet. Der Stiel ist kurz, sitzt in einer ziemlichen Vertiefung, die gewöhnlich mit Grau ausgefüllt ist. Zum frischen Genuße ist der Apfel vortrefflich, wird schon Ende Novembers eßbar, und erhält sich bis Pfingsten in gleicher Güte, nachher wird er fade. Der Baum trägt fleißig.

Der Baum

hat ein schlechtes Ansehen. Die Aeste sind in einander verschränkt, krum, knorzig. Weil er sehr tragbar ist, so verunstaltet ihn das alte Tragholz, das in Stumpfen den Ast entlang sichtbar ist, nur noch mehr. Nur auf den äußersten Spitzen der Hauptäste steht eine dürftige braunröthliche Sommerschosse, die kurz und nicht besonders stark ist. Die Laubaugen stehen sehr dicht beysammen, wie ichs bey keinem andern bemerkt habe.

LII. Der Fränkische Schmeer-Apfel.

Das Blatt

iſt lang, hat ſeine gröſſte Breite in der Mitte, fällt nach vorn und hinten ſehr allmählig ab, bis es ſich an beyden Extremitäten ſpitzig endigt. Die Zäckchen am Rande ſind ſehr deutlich, ſtehen mit ihrer Richtung nach der Spitze, ſind ſcharf und ziemlich gleich. Die Ribbchen ſind meiſtens ordentlich gereihet. Die Farbe des Blattes iſt auf der obern Seite ein mattes Lichtgrün, unten mit einer weislich grauen Wolle überzogen. So auch der Blattſtiel.

Manches würde vielleicht bey einem jungen Baume anders ſeyn: Dieſer iſt dem Abgange nahe.

IV.

Pflaumen-Sorten.

No. XIV. Die gelbe Eyerpflaume. (Taf. 3.)

Franz. Dame-Aubert ou groſſe Luiſante. Engl. Mogul Plum.

Frucht.

Unter den Pflaumen iſt dieſe ohne Streit eine der gröſſten, und gewährt durch ihre Gröſſe einen herrlichen Anblick. Sie mißt bis drey Zoll in ihrer Länge und zwey Zoll 5 Linien in ihrer Breite, und mehrentheils eben ſo viel in ihrer Dicke. Ihre gröſſte Breite hat ſie in der Mitte, von da ſie nach dem Stiel zu eben ſo abgerundet zuläuft, wie nach dem ent-

gegen gesetzten Ende. Vom Stiel bis zum andern Ende läuft eine breite aber nicht sehr tiefe Furche, die nach und nach ganz flach daselbst ausläuft, und hier sieht man kaum das Pünktchen, wo die Blüte gesessen hat. Der Stiel ist dreyzehen Linien lang, ziemlich stark und fleischig, an Farbe gelbgrün, befindet sich in einer geräumigen Vertiefung, und hält mit feinen Fibern, die aus ihm bis zum Steine gehen, und daselbst fest gewachsen sind, die Pflaume ziemlich fest. Die Farbe ist in ihrer völligen Reife wachsgelb. Die Schale ist dünne aber zähe, so daß sie sich auch abziehen läßt, auch mit weißen Duft stark überzogen. Unter derselben sieht man viele weiße zarte Pünktchen hervorschimmern, auch sieht man auf derselben hie und da einige größere von grauer und braunrother Farbe. Das Fleisch ist zart und feste, die Fibern sind zart und strahlen vom Stein abwärts nach der Peripherie, und eine stärkere davon schlängelt sich etwas unter der Haut um sie herum. Der Saft ist in ziemlicher Menge vorhanden, und von einem honigsüßen Geschmacke. Das Fleisch löset sich gut vom Stein und hängt nur auf der Kante fest. Der Stein ist lang und hat gegen den Stiel eine längere Spitze am andern Ende ist er etwas stumpfer oder abgerundeter, doch bemerkt man eine sehr kleine, auf dieser Rundung gleichsam aufgesetzte Spitze. Die breite Kante hat drey scharfe Ecken, und was darzwischen liegt ist mehr Fläche als Furche. Die andere Kante hat zwey scharfe nahe beysammen stehende Ecken, und zwischen denselben eine tiefe Furche. Die Backenseiten sind uneben und haben mehrentheils noch eine scharfe, aufgeworfene Linie, die von oben herabwärts läuft, und neben ihr sind Knöspchen, oder kleine Erhöhungen. Er mißt in der Länge einen Zoll, vier Linien,

in

pag. 24.

BXI. Taf. 3.

XIV. Die gelbe Eyer-Pflaume.

in der Breite zehen und in der Dicke fünf Linien. Diese Pflaume wird Ende Augusts, oder mit dem Anfange des Septembers am Baume nach und nach reif, und dauert solchergestalt mehrere Wochen. Sie fault aber auch leicht am Baume, vorzüglich zur Regenzeit, da der Baum die Art hat, mehrere an einem Tragholze anzusetzen, wo mehrentheils drey und viere zusammen hängen, die sich die Luft nehmen und leicht einander anstecken. Sie lassen sich noch immer gut essen, wiewohl sie mehrere Pomologen nicht loben, und mehr zum Einmachen empfehlen wollen. Freylich haben sie keinen erhabenen Geschmack, und reifen zu einer Zeit, wo es schon Zwetschen und andere bessere Pflaumen giebt, allein sie erwecken auch durch ihre außerordentliche Größe, besonders wenn der Baum einen guten ihr angemessenen Boden hat, einen schönen und erfreulichen Anblick. Oekonomische Versuche sind zwar zum Behuf der Wirthschaft bis jezt noch nicht gemacht worden allein sie dürften, nachdem die Haut abgezogen und die Kernen herausgenommen worden, im Ofen gewelkt nicht unrecht seyn.

Baum.

Der Stamm ist im Verhältniß gegen andere Pflaumenbäume schwach. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern nach einander und in Gabeln an, und gehen in ziemlich spitzigen Winkeln in die Höhe. Die Zweige sind lang und ziemlich steif; das Tragholz wechselt ordentlich und steht in proportionirlicher Entfernung von einander, wird ziemlich lang und gelblicht. Die Sommerschossen sind lang und stark, und haben auf der Winterseite eine grasegrüne, auf der Sommerseite aber braunrothe schmuzige Farbe. Die

Krone ist zwar ziemlich mit Aesten besetzt, aber doch sehr durchsichtig, weil sie weit auseinander gehen und in Form einer Kugel sich darstellen.

Blatt.

So wie die Pflaume groß ist, so hat sie auch ein schönes großes Blatt. Die größte Breite desselben fällt etwas unter der Mitte der Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu. Gegen denselben rundet es sich kurz, aber nahe am Stiele auch etwas spitzig an. Nach dem Ausgange dehnt es sich länger, und läuft in eine ziemliche scharfe Spitze aus. Die Rippchen sind weitläuftig, doch ganz ordentlich gereihet, und auf dem Rande stehen tief eingeschnittene und abgerundete Zäckchen. Das Blatt ist dick und sieht einigermasen gekrümmpelt aus. Die Farbe desselben ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Beym Duhamel finden wir diese Pflaume Theil II. Seite 128. No. XLI beschrieben, und auf XX Tafel Fig. 10. aber sehr klein abgebildet, da sie doch als sehr groß beschrieben worden. Von ihr heißt es: Dieses ist eine sehr große und sehr regulär ovale Pflaume. Sechs und zwanzig Linien hoch, ein und zwanzig und eine halbe Linie im Durchmesser, der Höhe nach durch eine breite aber nicht tiefe Rinne getheilt. Der Stiel ist ziemlich groß, sieben bis 8 Linien lang, gerade, und steht in einer engen und tiefen Aushöhlung, welche gemeiniglich einen kleinen Wulst hat, der den Stiel zwar umgiebt, aber nicht am Stiel angewachsen ist. Die Haut ist auf der Seite gegen die Sonne gelb,

fällt

fällt aber auf der andern Seite ins Grüne, ist mit sehr weißem Staube bedeckt, zähe und dick, löset sich aber leicht vom Steine. Das Fleisch ist gelb und grob; Der Saft ist gezuckert aber abgeschmackt, wenn die Frucht sehr zeitig ist. Also ist diese Pflaume nur in Kompoten erträglich, wenn man sie vor der äußersten Zeitigung abnimmt. Der Stein ist funfzehen Linien lang, acht Linien breit und sechs Linien dick. Sie zeitiget gegen Anfang des Septembers.

Die Pomona Franconica hat diese Pflaume Theil I. Seite 133. N. 13. unter den Namen der gelben Eyerpflaume, Malonke, und unter dem oben angeführten französischen Namen beschrieben, und auf der 9ten Kupfertafel abgebildet. Sie sagt von ihr folgendes: Diese Pflaume trägt diesen Namen, weil sie die Größe und Gestalt eines Hühnereyes hat, und die größte unter allen gelben Pflaumen ist. Ihre Höhe erreicht öfters 28 Linien, und ihr Durchmesser 22 bis 23. Die Haut ist glänzend gelb, hie und da mit kleinen rothen Zasern untermischt und mit starkem Thau bedeckt. Sie hat eine breite doch flache Furche, ein lichtgelbes mit grünen Adern durchwachsenes Fleisch, viel süßen aber unschmackhaften Saft, daher sie nur meistens zum Einmachen verbraucht, und frisch für ungesund gehalten wird. Der Stein geht nicht ab und ist groß. Sie wird mit Ende des Augusts reif. Der Baum ist lebhaft, groß und stark, und sieht der Reneklode am Laube und jungen Holze ähnlich.

Auch hat sie die Pomona Austriaca in XIX Heft auf der 188 Kupfertafel groß genug vorgestellt aber nicht gut und getreu illuminiret, so wie die Pflaumen alle, die in diesem

Heft

Heft vorkommen, zu grell und nicht sehr nach der Natur wie sonsten die Kupfer in diesem Werke, gemahlet sind.

Miller nennt diese Pflaume in seinem Gärtner-Lexikon Theil III. Seite 683. No. 11. das weiße Kupfer Bonum Magnum, auch weiße Holländische oder Mogolspflaume, und beschreibt sie als eine große eyformige Frucht, von gelber Farbe mit weißem Staube. Das Fleisch ist fest, und hängt dicht am Stein; ihr Saft ist säuerlich und dieses macht daß sie nicht wohl roh zu essen ist. Hingegen taugt sie sehr wohl eine Conserve daraus zu machen. Der Baum trägt stark, und die Frucht wird in der Mitte des Septembers reif.

Ich weiß nicht ob Herr Miller diese Frucht recht gekannt hat, oder er hat sie ganz unreif gegessen, weil er ihr einen säuberlichen Geschmack beylegt. Die vorhergehenden Pomologen sagen alle daß sie süß aber fade schmecke. Ueberhaupt weiß ich nicht warum sie die Engländer Bonum magnum, (denn ich werde sie nachher auch unter diesen Namen noch aus dem Lueder nach dem Aberkrombie anführen) nennen. Sollte dieser Name nicht etwa aus einen Mißverständniß oder Schreibefehler aus Ovum magnum entstanden seyn, da man vor das O noch ein B gesetzt und das V umgekehrt und in ein n verwandelt hätte. Denn der Name Ovum magnum würde ihrer Figur und Größe eher angemessen seyn, zumal man noch andere Pflaumensorten hat, die den Eyernamen tragen aber kleiner sind, als Bonum magnum, denn weder ihr Besitz noch Genuß giebt Ansprüche auf ein großes Gut.

Lue-

Lueder führt diese Pflaume 234. No. 15. an, und heißt sie auch White Bonum magnum, oder Egg Plum das ist weiße Bonum magnum, oder Eyerpflaume. Sehr groß, reif im September. Er bezieht sich hierbey auf Miller der hier schon angeführt ist; auf Maw der sie Mogul Plum. und Honb, der sie White Holland-Plum; das ist weiße holländische Pflaume nennt. Aus diesen giebt er folgende Charaktere von ihr an: Außerordentlich groß, länglicht, eyformig, weißlich gelb, mit weißem Staube, mit festem Fleische, löset sich nicht vom Steine; zum Küchengebrauch besser als roh zu essen; die größte unter allen Pflaumen, reif im Anfang oder Mitte des Septembers. Der Baum thut starke Schüsse, hat sehr große Blätter und trägt sehr voll.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Ueber die Fortschritte der Pomologie, im Hannövrischen in diesem Jahrhunderte.

Es hat unser Hannöverisches Land, schon im vorigen Jahrhunderte, sowohl vermögende Beförderer der Pomologie, als auch einen nicht unbedeutenden Schriftsteller in diesem Fache aufzuweisen. Dieser letztere ist der durch seinen schönen Tractat, De la taille des arbres, bekannt gewordene René Dahuron, ein Schüler des Quintinie.

Der erstere ist es auch, welcher dem hiesigen französischen Garten die jetzige Form gegeben hat. Quintinie hingegen hat, wie ich nunmehr nach angestelleter Nachforschung weiß, den angesehenen Posten eines Directeur General der sämmtlichen Königl Gärten in Frankreich, der ihm zu Ehren vom Könige Ludewig dem XIV. errichtet wurde, bis an sein Ende bekleidet.

Da

Da manchem Leser des T. O. G. damit gedient seyn möchte, Nachrichten von der Lebens Geschichte dieses interessanten Mannes, durch welchen das Studium der Pomologie in Frankreich und andern Ländern, zu einer Wissenschaft erhoben worden ist, zu bekommen; so habe ich seine Biographie, so wie sie in dem Dictionaire historique de la Vie des Hommes illustres, Avignon 1759 beschrieben ist, als Nachtrag zu diesen Bemerkungen, liefern zu dürfen geglaubet.

Ersterwähnter René Dahuron ward, nachdem er beynahe 5 Jahr, den Unterricht des Quintinie genossen hatte, gegen das Ende des vorigen Jahrhunderts, von dem damals lebenden Braunschw. Lüneburgischen ersten Staats-Minister Grafen von Platen aus Frankreich verschrieben, um seinen zu Linden vor Hannover belegenen Garten anzulegen. Er bereicherte denselben mit einer auserlesenen Anzahl schöner Obst-Sorten, welche er dazu aus Frankreich kommen ließ; und nahm bey der Auswahl hauptsächlich auf diejenigen Sorten Rücksicht, welche Quintinie in dem zu Versailles zuletzt angelegten Königl. Obstgarten, unter den damals bekannten, als die vorzüglichsten herausgehoben hatte.

Diese in Linden damals sämmtlich vorräthig gewesenen Obstarten sind in seinem Tractate kurz, aber sehr treffend beschrieben, und selbige nach der Zeit der Reife geordnet worden. Die Inländischen Birnen-Sorten hat er darin übergangen, jedoch beyläufig der Volkmarser Birn und der Herbst-Bergamotte als der vorzüglichsten hier im Lande gedacht. *)

Die

*) Er sagt nämlich: Je n'ai fait mention d'aucunes poires du Pays, car je ne les connois pas encore. Ce n'est pas que je ne

Die Geschicklichkeit welche Dahuron bey dieser Gelegenheit bewies, gab die Veranlassung, daß er von dem damals regierenden Herzog Georg Wilhelm hierher nach Zelle im Dienst berufen wurde, um den schon vorhandenen Herzoglichen Garten zu vergrößern, und in der damals beliebten französischen Manier, umzuformen. Hieraus ist der unter dem Namen des französischen Gartens bekannte Königl. Garten entstanden, dessen ansehnliche Alleen, wie man behaupten will, von ihm, nach dem bloßen Augenmaaße, ohne Schnur gepflanzt seyn sollen.

Im Jahr 1692 gab er hier in Zelle den ersterwähnten Tractat, über den Baumschnitt, in französischer Sprache heraus, und erhielt vom Herzoge Georg Wilhelm deshalb, ein, dem Werke vorgedrucktes, Privilegium, nach welchem der Nachdruck desselben, jedermann, in hiesigen Landen, in einem Zeitraume von 10 Jahren bey 100 Rthlr. Strafe verboten wurde. Die Verdienste welche derselbe sich durch die Abhandlung erworben hatte, verschaften ihm nach Ablauf einiger Zeit, abermals den Ruf in Königl. Preußische Dienste, nach Berlin, wo selbst er einigen Nachrichten zu Folge, noch im Jahr 1723 als Hofgärtner gestanden haben soll.

Bey der Gründlichkeit und angenehmen Kürze, womit sein Tractat abgefasset worden, ist es nicht zu verwundern, daß in der Folge, mehrere Uebersetzungen davon erschienen sind;

ne sache qu'il y en à de très bonnes; comme la Voëckmersche, et la Bergamotte d'Automne. Si nous venons à une seconde Impression je m'informerai des meilleures.

sind; indessen ist die erste französische Ausgabe, welche hernach im Jahr 1719 in Paris nachgedruckt worden, hier in Zelle, wo selbst sie doch herausgekommen ist, so selten geworden, daß ich nur mit Mühe ein Exemplar davon habe auffinden können. In späteren Jahren finde ich eine Uebersetzung, in dem hier in Zelle und Leipzig 1723 herausgekommenen, sogenannten wohlbestellten Gartenbaue, geliefert, von welchem Buche nachmals im Jahr 1769 die 5te Ausgabe in Weimar erschienen ist. Bey derselben ist, durch eine Buchhändlerspeculation, der Ruf des Dahurans benutzet, und sein Name, obgleich nur der Anhang von ihm herrührret, dennoch als Verfasser des ganzen Buchs vorangesetzt worden. Die in dem Tractate befindlichen den Baumschnitt betreffende 12 Kupfer, sind wie er in der Vorrede anführet, nach denen in Linden vorhandenen Originalien, von ihm nach dem Leben gezeichnet worden.

Zugleich bemerket er in derselben, mit vieler Bescheidenheit, daß er die in seinem Werke aufgestelleten Regeln, dem Unterrichte des verstorbenen Quintinie zu verdanken habe, und müsse man sich daher nicht wundern, wen man demnächst, wenn etwa dessen Werke herausgegeben werden sollten, in denselben die nämlichen Grundsätze, als in seinem Tractate, anträfe; er hoffte indessen durch die Herausgabe desselben, um so mehr gutes zu bewirken, da er in den hiesigen Gegenden, die Hamburgischen Gärten etwa ausgenommen, nicht einen Garten angetroffen habe, in welchem die Gärtner, welche sich doch auf ihren Lehrbrief so viel einbildeten, den mindesten Begrif vom eigentlichen Baumschnitte verrathen hätten.

Daß dieses letztere damals auch in andern Gegenden Teutschlands und besonders mit den Gärten um Leipzig der Fall gewesen, beweiset eine in Liegelsteiners wohlgezogenen Zwergbaume, einem Gartenbuche so 1747 zu Leipzig heraus gekommen ist, befindliche Nachricht. Es wird nämlich das selbst angeführet, daß die eigentliche Art die Franz-Bäume zu beschneiden, erst zu Ende des vorigen Jahrhunderts bey Anlegung des seel. Georg Bosens Garten daselbst bekannt geworden sey.

Ersterwähnter Herr Bose hat nämlich damals, einen gewissen Gärtner, Namens Grottendorf, welcher unter dem Quintinie in den französischen Gärten gedienet hat, mit von Berlin gebracht, und von ihm verlanget, daß er die schon drey Jahr vorher an Pfähle gesetzten Franzbäume, nach der rechten Art, wie er sie in Berlin gesehen, ziehen möchte. Dieser Grottendorf hat darauf um dieses zu bewerkstelligen und damit er denselben die erforderlichen Holzäste und Form, so wie auch das Fruchtholz verschaffen möchte, selbige eine queer Hands hach über der Erde abgeschnitten. Indessen erregte diese Behandlung, sowol unter den dortigen Gärtnern, welche ihn als einen Neuling verschrieen, als unter den Gartenherren daselbst, großes Aufsehen; und weil man in der irrigen Meinung stand, daß die Bäume dadurch verdorben würden, so zog er sich auch in seines Herren Hause dadurch viele Unannehmlichkeit zu. Weil nun eben um die Zeit, die Werke des Quintinie herausgekommen waren; so entschloß sich dieser Grottendorf, zu seiner Rechtfertigung, einen Auszug aus denselben auf seine Kosten, in französischer, und teutscher Sprache, herauszugeben.

Mit diesem Auszuge beschenkte er einige Garten-Liebhaber, und bewies dadurch, daß er keinen Fehler begangen, sondern nur die Regeln seines großen Lehrmeisters befolget habe, welches denn auch die Wirkung hervorbrachte, daß ein jeder hernach seine ungestalten Franzbäume, in diese Form gebracht, und tragbar gemacht haben wollte.

Nachdem also was Dahuron in seiner Vorrede behauptet, welches durch das eben vorgetragene bestätiget ist, wird es mehr als wahrscheinlich, daß dessen Tractat wirklich früher, als das Werk des Quintinie, zum Vorschein gekommen sey.

Sobald aber dieses Letzteren Grundsätze der Gärtnerey, bekannt wurden, ward es Mode daß jeder gute Gärtner, aus der Schule des Quintinie seyn muste. Auch fehlte es, wie es gewöhnlich zu geschehen pfleget, nicht an Schriftstellern, welche entweder durch Auszüge, oder Uebersetzungen, an dem Ruhme des Erfinders Antheil zu nehmen wünschten.

So erschien schon im Jahr 1704 zu Venedig ein solcher Auszug unter dem Titel: Il Giardiniero francese, und in unserm Hannöverschen hat gleichfalls ein gewisser Weber in Hannover 1727 einen solchen, unter dem Titel: Gründliche Einleitung zur Baumzucht herausgegeben, und seiner Behauptung nach die Vorschriften des Quintinie, und des Gentil, in seinem Jardinier solitaire, nach dem hiesigen Himmelsstriche eingerichtet.

Es würde überflüßig seyn, die weitere Fortschritte aufzuspühren, welche die Gartenkunst in der ersten Hälfte die-

ses Jahrhunderts in hiesigen Landen gemacht hat, mir scheinen sie unbedeutend gewesen zu seyn. Erst in der letzten Hälfte desselben, haben wir an dem Landdrosten von Münchhausen abermals einen schätzbaren Mann aufzuweisen, dessen Verdienst um die Pomologie einem jeden hinreichend bekannt seyn wird, welcher seinen Hausvater gelesen hat. Er war für uns was Duhamel in Frankreich war, und beyde zählte auch die während der Zeit hieselbst errichtete Oeconomische Societät unter die Zahl ihrer Mitglieder.

Der Landdrost von Münchhausen fühlte schon damals, daß es uns an einer eigentlichen systematischen Pomologie noch fehlte, er versprach daher, im Jahr 1764, im ersten Theile seines Hausvaters, demjenigen, welcher die beste Charakteristik, von den verschiedenen Obstsorten liefern würde, eine Prämie von 20 Ducaten, so wie auch für die beste Anweisung zur Anlegung einer Baumschule 12 Ducaten. Der erste Wunsch blieb unerfüllet, was die zweyte Prämie betrift, so hatte der Herr von Münchhausen, das seltene Glück, einen Mann als Secretär in seinen Diensten zu haben, mit welchem er dieses Fach gemeinschaftlich bearbeiten, und dessen Beobachtungsgeist er, bey Abfassung seines Hausvaters in mehreren Fächern benutzen konnte. Dieses war der anjezt zu Schnackenburg im Lüneburgischen angesetzte Amtmann Jacobi, der sich im Jahr 1770 durch diejenige gründliche Abhandlung über das Baumschulwesen, und die Vermehrung der Bäume, welche der Herr von Münchhausen im 5ten Theile seines Hausvaters aufgenommen, und mit trefflichen Anmerkungen begleitet hat, den Preiß verschafte.

Wahr-

Wahrscheinlich hat der Herr von Münchhausen durch die Bekanntmachung dieser Schriften, wozu noch in einem benachbarten Lande die Abhandlung eines gleichzeitigen Schriftstellers des Pastors Henne zu Gunsleben kam, mit zur Anlegung des in Teutschland in seiner Art einzigen Königl. Plantage-Gartens zu Herrenhausen die Veranlassung gegeben. Der damalige Garten-Direktor, Geheime Rath von Bremer, hat sich durch dessen Anordnung ein bleibendes Denkmal errichtet, indem aus dieser über 40 Morgen großen Anlage, jährlich seit der Zeit, oft über 6000 Stück der besten Obstbäume, an die Landes-Unterthanen unentgeltlich ausgetheilt worden sind. Die Verheerungen welche der Frost, vor mehreren Jahren, unter den Obstbäumen anrichtete, sind besonders denen Unterthanen in der Elb Marsch, welche wegen ihrer Lage, den bequemen Absatz nach Hamburg haben, fast unbemerkt geblieben, auch sind die Landleute mit besseren Obstsorten bekannt geworden, an welche sie auf eine andere Art schwerlich gekommen seyn würden.

Der nunmehr verstorbene Plantage-Meister Baars, besorgte zeither mit einer unglaublichen Thätigkeit, welche, durch die angenehme Erinnerung, daß er nebst dem vormaligen Gartenmeister Poske, mit der erste Schöpfer dieser Anlage gewesen war, nothwendig unterhalten wurde, das ganze Geschäfte der Plantage. Er führte sämmtliche Berechnungen, der Ausgabe und Einnahme, bezahlte wöchentlich die große Anzahl der Tagelöhner, und besorgte noch dabey die ansehnliche auswärtige Correspondenz. Neben diesem allen vertheilte er die jedesmal nach einer gewissen Ordnung zu verändernden Quartiere, welches alles durch die

vielen daselbst jährlich angezogenen ausländischen Holzarten, noch vermehret wurde, und war um Verwechselungen zu vermeiden fast bey der Aushebung eines jeden einzelnen Baums zugegen.

Das Veredeln der Bäume wurde zum Theil durch die Hannövrischen Seminaristen besorget, von welchen der Einrichtung gemäß, jährlich 12 von dem Plantage-Gärtner unterrichtet werden musten. Wenn hiebey, und bey der Mannichfaltigkeit der Geschäfte, nun auch wohl einige Verwechselungen der Sorten unvermeidlich waren, so hat es doch für die Pomologie im ganzen Lande den großen Vortheil hervorgebracht, daß man anjezt selten einen Schulmeister antrift, der nicht eine kleine Baumschule unterhielte, wodurch vielleicht im ganzen, noch eine größere Anzahl Stämme, als durch die unentgeldliche Vertheilung, im Umlauf gebracht werden.

Nach der Zeit schenkte auch Sr. Majestät der König, den hier befindlichen, sogenannten Italienischen Garten, der Oekonomischen Societät, welche den Unterthanen, aus der darin angelegten Baumschule, die Stämme für den geringen Preiß von 3 gl. das Stück überlässet.

Schade ist es, daß die Lage desselben des Winters für die Bäume zu feucht ist.

In den neuesten Zeiten verdienet der würdige Superintendent Lüder allhier einen Platz. Er hat das Verdienst, daß er die Werke des Millers und Abercombie auf unser Clima

Clima anpassete, und dadurch für uns gemeinnütziger machte.

Ein practischer Kenner war er eigentlich im pomologischen Fache so wenig als Hirschfeld, denn er hatte selbst keine Baumschule. Er starb im Jahr 1793, kurz nach seiner Versetzung von Dannenberg nach Ronneberg, bey Hannover. Auch Hirschfeld studirte dieses Fach erst eigentlich während der Zeit, daß er die zu Osternbrock angelegte Königliche Plantage einrichtete. Es war eine Nachahmung der Hannövrischen, welche aber so äußerst unvollkommen blieb, daß Hirschfeld, noch kurz vor seinem Ende, von dem hiesigen Gartenmeister des Prinzen Ernst von Mecklenburg, eine beträchtliche Quantität Stämme zur Vertheilung unter die dortigen Landleute, kommen ließ, welche aber, so wie ein Theil der von dem Mahler Brand zu Hannover, für seine Theorie der Gartenkunst verfertigten Zeichnungen, leider unbezahlt geblieben sind.

Nach dem im vorigen Jahre, in einem 80 jährigen Alter erfolgten Ableben des Plantage-Meisters Baars, ist durch die Anordnung Sr. Excellenz, des Geheimen Raths, und zeitigen Ober-Garten-Directors von Hacke, das exotische Fach von der Obstbaumzucht getrennet, und ersteres, dem durch das Sertum hannoveranum, und durch die Beschreibung der Heide-Arten, bekannt gewordenen Gartenmeister Wendland, das letztere aber dem Plantage-Meister Rinkener anvertrauet worden.

Da der Geheime Rath von Hake selbst Kenner in dem Fache ist, so leidet es keinen Zweifel, daß der Abgang des ver-

storbenen Plantagemeisters zweckmäßig ersetzt seyn wird. Ueberhaupt ist durch des ersteren thätige Bemühung der dortige Berggarten zu einem Grade der Vollkommenheit gebracht worden, wodurch er, bey dem Reichthume der daselbst vorhandenen Gewächse, den ersten Garten Teutschlands den Rang streitig machen dürfte.

Im Jahr 1791 hat der Schwiegervater des Gartenmeisters Wendland, der Hofjuwelier Wilhelmi, vor Hannover einen großen aus 1200 Bäumen bestehenden Obstgarten angeleget, von welchem der aus dem frischen Obste zu lösende Gewinn, in der Folge beträchtlich seyn muß. Der Boden bestehet, in der Nachbarschaft der Leine, aus einem lockern geschlemmten Thone, in welchem, da er durch Ueberschwemmungen aufgesetzt worden, und folglich auch in der Tiefe fruchtbar ist, die Bäume einen so vortreflichen Wachsthum zeigen, daß einige am 24 Juni 1791 gepflanzte Spalier-Bäume, schon jezt eine Weite von 14 bis 18 Fuß einnehmen. *) Er führet seinen Catalogum mit vieler Genauigkeit, und die Eintheilung desselben verdienet den Liebhabern mitgetheilt zu werden.

Die Nummern der Bäume gehen nämlich in laufenden Zahlen von 1 bis 1200 fort, weil sämmtliche Obstsorten, durch einander stehen. Alsdenn ist jede Folio-Seite des Verzeichnisses in der Breite in 9 Columnen getheilet. So bezeichnet z. B. die

1ste.

*) Diese Weite haben die Bäume vorzüglich durch das Bogenförmige Niederbeugen der starken Wasserreiser erhalten, welche Methode zwar die baldige Fruchtbarkeit derselben befördert, aber in der Folge unförmliche Bäume hervor-

1ste Columne die Nummer des Baums; die

2te. Was es für eine Sorte seyn soll; die

3te. Von wem er den Baum erhalten hat; die

4te. In welchem Jahre er gesetzt worden; die

5te. Was es wirklich für eine Sorte ist; die

6te. In welchem Jahre er etwa hat eingepfropft werden müssen; die

7te. Die Eigenschaft der Frucht; die

8te. Die Zeit der Eßbarkeit; und

9te. Die Quantität der Früchte so er in jedem Jahre geliefert hat.

Die letzte Columne, ist daher wieder in mehrere Theile, zur Bemerkung der Jahre, als von 1791 bis 1798 abgetheilet, und der Bequemlichkeit wegen, die Quantität der Früchte durch besondere Zeichen ausgedrückt worden.

Sein Bruder welcher eine Baumschule von etwa 8000 Stück Bäume unterhält, hat vor 2 Jahren nach dem Vorschlage des Herrn Stifts-Amtmanns Büttner, auf einen Zwerg-Apfelbaum 70 bis 80 Reiser von Apfel-Wildlingen gesetzet. Ein Reis darunter, hatte schon im vorigen Jahre eine Frucht angesetzet, welche aber wieder abfiel, in diesem Jahre aber, werden schon 3 derselben reife Früchte bringen.

Auch besitzet lezterer die Geschicklichkeit, die Früchte in Wachs abzuformen, bey welchem Geschäfte er hauptsächlich

auf die weniger bekannten, zum Theil aus Engeland herstammenden Sorten der Königl. Plantage, Rücksicht nimmt. Es befinden sich auch einige recht gut gerathene Melonen darunter. Die Sammlung selbst, wird in schmalen an der Wand aufgehangenen, mit Glas versehenen Kästchens aufbewahret, welche ihrer zweckmäßigen Einrichtung wegen, und weil sie zugleich zur Zierde des Zimmers gereichen, eine genauere Beschreibung verdienten.

II.

Aufklärung über den Wunder-Apfelbaum in Frauen-Prießnitz. *)

Schreiben an den Herausgeber des T. O. G.

Es fest ich mir vorgenommen hatte, das Blühen und Früchtetragen des Frauenprießnitzer Wunderbaums in der Christnacht, aus Ihnen schon bekannten Gründen **) nicht mit anzusehen, so änderte ich doch um deswillen meinen Vor-

*) Man sehe die Nachricht von diesem Wunderbaume im T. Obst-Gärtner Heft IX d. J. 1798.

) Ich machte Sie nämlich in einem, vor nicht gar zu langer Zeit an Sie abgeschickten, für den Teutschen Obstgärtner bestimmten Aufsätze, mit der Art und Weise bekannt, wie man sonst diesen Baum zum Wunderbaume machte, und zeigte wie die Sache — wenn anders Herr C* treu erzählt und richtig beobachtet hätte — jezt zugegangen seyn müsse.

Vorsatz, weil vielleicht ein oder anderer furchtsamer Beobachter das Nämliche sehen könnte, was Herr C***. gesehen zu haben vorgiebt, aber weder recht gesehen noch treu erzählt hat. Ich fuhr also den Tag vor Weihnachten, Nachmittags 3 Uhr, bey der strengsten Kälte, übrigens aber heiterm Wetter, in Gesellschaft des hiesigen Kaufmanns Herrn Heydenreichs und des Herrn von Hummel (Lieutenants in Dänischen Diensten) nach Frauenprießnitz, wo wir um 5 Uhr ankamen. Wir trafen daselbst den Herrn Oberforstmeister von Fritsch aus Weimar an, der in derselben Absicht, wie wir, nach Frauenprießnitz gereist war. Ich gieng zum Superintendent des Orts einen sehr aufgeklärten Geistlichen, der mich, ohnerachtet er sehr beschäftigt war, gut aufnahm, und mir versicherte; „daß er, seit seines langen Aufenthalts in Prießnitz nie etwas, dem C***schen Wunderbaume Aehnliches, daselbst gefunden habe. Zwar gäbe es einige abergläubische Leute, die dieses abgeschmackte Mährchen für wahr hielten; mehrere vernünftige Bauern aber hätten ihn versichert, daß bloß einige vorjährige Aepfelchen zuweilen an einem Baume des Orts hängen blieben, und daß leichtfertige junge Pursche einfältigen Leuten weis machten, diese Aepfel seyen in der Christnacht erst gewachsen." Von diesem aufgeklärten Manne, dem ich hiermit öffentlich meinen Dank und meine Achtung bezeige, gieng ich zum Amtsrentverwalter, Herrn Immisch, der mich aber auf eine Art empfieng, die mir eben nicht sonderlich Lust machte, mich weiter mit ihm einzulassen. Ich entfernte mich daher sogleich, nachdem ich gehört hatte, „daß bey der C***schen Wundergeschichte kein Betrug obgewaltet habe, und daß ich das Nähere beym Amtsboten erfahren würde." Nun gieng ich in Gesellschaft des Herrn Oberforst-

forstmeisters von Fritsch zum Amtsbothen (einem, wie mich dünkt, ehrlichen Mann, dessen Fehler übrigens der Unglaube eben nicht zu seyn scheint) der mich versicherte: „daß allerdings der Baum quaestionis vorhanden, und nicht weit hinter seinem Hause sey, und daß sich Aepfelchen, halb so groß, als der Knopf einer gewöhnlichen Lampe um Weihnachten daran befänden.“ Als ich ihn fragte: was es denn aber mit dem Gespenste für eine Bewandniß habe? antwortete er: „das sey ein bloßer Spaß einiger Bursche aus dem Dorfe gewesen, die voriges Jahr einen furchtsamen Menschen dadurch fast unglücklich gemacht hätten; denn er sey über Stock und Stein davon gerennt, und bald in den, vor seinem (des Amtsbothen) Hause befindlichen Teich, gefallen. Wir (der Herr von Fritsch und ich) wünschten, vor der kritischen Stunde, den Baum zu sehen. Die Frau des Amtsbothen führte uns auch dahin. Es war Mondschein, und wir hatten überdies eine Laterne mitgenommen, mit der wir jeden Ast des nicht hohen Baums beleuchteten; aber, da war außer gefrornen Tragknospen und kleinen zusammengeschrumpften Aepfelchen *) (die man an jedem Aepfelbaume finden kann) nichts zu sehen. Bey unserer Zuhausekunft wartete der 12 : 13 jährige Sohn des Herrn Schmieders, August Schmieder auf uns, um uns, auf Befehl seines Vaters, folgende Erzählung von der C***schen Vision zu machen: „Hr. C***, sagte der Knabe, sey voriges Jahr, am Weihnachtsheiligen Abende nach Prießnitz, in die Schenke gekommen, und habe den daselbst versammelten Bauern entdeckt, daß er den Wunderbaum sehen wollte. Darauf hätten sich einige Bauernbursche heimlich weggeschlichen,

*) Von beyden erhalten Sie hier ein Exemplar.

en, um zu Hause kleine Aepfelchen zu holen. Sie hätten davon in Menge mitgebracht, dann sey der Zug nach dem Baume gegangen. Hr. C*** habe sich beständig an der Rocktasche des vorigen Wirthes, der die Laterne getragen habe, angehalten. Einige Bauernbursche seyen ihnen voraus geeilt, und hätten sich in einer kleinen Entfernung vom Baume versteckt. Als der Zug an dem Baume angekommen, seyen einige von den, mit Aepfeln versehenen, Bauernburschen auf den Baum gestiegen, und hätten nun dem Hrn. C***, der vor Furcht schon halb todt gewesen wäre, bald ein verdorrtes Aepfelchen des Baums (wie wir gesehen hatten) bald einen schönen frischen Apfel aus ihrer Tasche vom Baume herunter gelangt. Als Hr. C*** einen Zweig unten vom Baume abgebrochen hätte, wären die versteckten Bursche langsam herangekommen (— es sey stockfinster gewesen, und kein Mensch hätte sie sehen können —) und hätten dabey mit dem Munde geklatscht. Der Verabredung gemäß seyen sie nun sämmtlich davon gelaufen. Ein Glück sey es gewesen, daß die Laterne nicht sey zertrümmert worden, welches nach ihrer erstern Verabredung hätte geschehen sollen; Denn sonst würde Hr. C*** bey seiner über alle Begriffe eiligen Flucht, gewiß übel angekommen seyn. Blüthen habe C*** unmöglich sehen können; denn er (August Schmieder) habe den Ast, wovon Hr. C*** einen Zweig abgebrochen habe, selbst auf die Erde ziehen helfen, und dieser Zweig sey gerade nicht anders gewesen, als die wir so eben am Baume gesehen hätten. Der Mensch, von dem Hr. C*** erzählt, er sey beym Anblicke des Gespenstes in Ohnmacht gefallen, sey zufälligerweise ausgeglitten, und habe sich das Gesichte blutrünstig gefallen. Man habe aber Hrn. C*** versichert, der Mensch sey beym Anblicke des Gespenstes in

Ohn

Ohnmacht gefallen.“ Unterdessen waren 4 Studenten und der Oelmühlen-Besitzer Hr. Kirstein von Jena noch angekommen, ebenfalls um den Wunderbaum zu sehen. Um halb 12 Uhr in der Christnacht setzte sich nun die ganze Colonne (Herrn Lieutenant von Hummel ausgenommen, der an dem Anblicke des Aepfelchens, das wir ihm zeigten, und an der August Schmiederschen Erzählung schon genug hatte, und sich in seiner Ruhe nicht stören ließ) in Marsch. Herr Kirstein stieg auf einer Leiter, die wir vom Amtsbothen erhielten, auf den Baum, und ich ihm mit der Laterne nach. Ich leuchtete überall herum, aber leider, abermals weder Blüthen noch Früchte! Nachdem der Baum sehr geplündert worden war, zogen wir mit forcirtem Marsche (denn die Kälte war brennend) wieder ins Quartier, ohne einen Feind, viel weniger ein Gespenst, gesehen zu haben.

Dr. Johann Friedrich Julius Mehlis,
Adjunct der phil. Facultät zu Jena.

* * *

Daß obige Erzählung vollkommen wahr und treu sey, bezeugen wir hierdurch.

Friedrich von Hummel, Lieutenant in königl. Dänischen Diensten (bezeugt die Authenticität der Erzählung bis dahin, wo die Untersuchung des Baums von 11 12 in der Nacht erzählt wird.)

Karl Friedr. Heydenreich, Kaufmann zu Jena.

Joh. Titel Neubronner, aus Ulm, d. Mediz. Beflis. der naturf. Gesellsch. Mitglied.

Gott-

Gottlieb Albrecht Lohmus, aus Rothenburg an der Tauber, der N. Wiss. Befl. der naturf. Gesellsch. Mitgl.

Friedr. Gottl. Kraus aus Marktbreit in Franken, d. N. W. Befl.

Christian Dan. Albrecht aus Rothenburg an d. Tauber D. N. Befl.

Christ. Kirstein, Oelmühlen-Besitzer zu Jena.

III.

Pomologische Litteratur.

Taschenbuch für Natur- und Gartenfreunde auf das Jahr 1799. Tübingen bey Cotta.

Auch der diesjährige Gartenkalender, welcher zu Tübingen in der Cottaischen Buchhandlung herauskommt, und von dem Publikum mit so vielen Beyfall aufgenommen worden, verdient eine fortgesetzte Anzeige im T. O. G. Zwar sind der eigentlichen pomologischen Gegenstände dieses Jahrs wenige in demselben, aber es ist doch so manches Interessante darinnen, das keinem Liebhaber der Gärten hat, in welchen man sich doch nicht immer ganz allein mit der Baumzucht beschäftiget, entgehen darf. Er enthält seinem Haupt-Inhalte nach den Beschluß der Beschreibung des Gartens von Hohenheim, welche mit 8 Kupfern begleitet wird. Diese sind

sind 1) Denkmal Eberhardts ersten Herzogs von Wirtemberg; und dies ist das Titelkupfer. 2) Der Feigen-Saal. 3) Die Käserey; 4) Das Schäferhaus; 5) Die Gallerie; 6) Der rothe Thurm; 7) Die gothische Kapelle; und 8) Ein Grundriß vom Ganzen, auf welchem alle bisher angeführte Gegenstände in diesem Garten nebst dem Schlosse, auf einmal vor das Auge gebracht und der Gesichtspunkt angegeben und unpartheyisch beurtheilt wird, aus welchen man die ganze Anlage betrachten müsse.

Dann findet man auch in diesem Calender 1) die wahrscheinliche Witterung des 1799. Jahres von Hößlin.

2) Die Beschreibung eines gothischen Hauses im Parke zu Wörlitz. Nicht nur das Haus selbst ist in altem gothischen Geschmack gebaut, sondern auch die Hausgeräthe und alten Rüstungen der Teutschen nehmen den innern Raum ein, bey dessen Anblick man sich in die alte Welt versetzt zu seyn glaubt; eine für den Liebhaber der teutschen Alterthümer gewiß anziehende Sache.

3) Vielfachere Benutzung der Garten- und Feldproducte, von Hrn. Rath Treffe. Dahin werden gerechnet, und zum Gebrauch in der Küche vorgeschlagen: beständige Maasliebchen mit bloßem Schafte, Gänseblumen, Angerblumen, Margarethenblumen, Acker-Salat, Sonnenwirbel, Lämmersalat, Lämmerlattich, Nüßleinsalat, Feld-Kropp. Die jungen Blätter der Scorzoner Schwarzwurzel. Pastinacke, Wiesenbocksbart, bey den Gärtnern, Haberwurzel, Artist, gelber Bocksbart, Wolfsbart, Bocksbart mit Safranblättern. Wie das alles zur Speise zubereitet wird, muß man im Buche selbst nachsehen.

4)

4) Scientifische Gartenkunst von Hrn. Rath Treffz, die sehr verdient beherziget zu werden, und mir wie aus der Seele genommen.

5) Wie erhält man von den einfachen Levoy und Lack Saamen, der die meisten Pflanzen mit gefüllten Blumen giebt. Diese von dem gelehrten und fleißigen Forscher der Natur dem Hrn. Doct. Hedwig in Leipzig aufgesetzte Anweisung, wird den Blumisten sehr willkommen seyn. Dieser folgt, von noch eben demselben.

6) Eine Vorsichtsregel, daß man den von der Aussaat aufgegangenen Pflanzen bey dem Jäten keinen Schaden zufügt.

7) Ueber die Ersatzmittel der Caffeebohne und Bekanntmachung eines neuen von Hrn. Rath Treffz. Nachdem einige der bekanntesten Surrogate angeführt und geprüft worden sind, so wird die Erdmandel als das zur Zeit noch beste empfohlen und zugleich in dem folgenden 8ten Aufsatz gezeigt, wie sie angebaut und woher sie erhalten werden könne.

Hierauf folgt nun in meinem vor mir liegenden Gartenkalender. 9) Die Beschreibung des Gartens von Hohenheim nach den oben angegebenen Nummern.

10) Ueber den Anbau der Erdbeere, vermuthlich auch von dem Hrn. Rath Treffz, denn sie ist mit Tr. unterschrieben, Ein recht guter, gründlicher und ausführlicher Aufsatz sowohl über die verschiedenen Gattungen als auch die Art diese Gartenfrucht zu bauen.

11) Ein Spazierstock für Botaniker auch auf einem Kupfer abgebildet, an welchem auch noch mehrere Veränderungen für den Obstgärtner anzubringen wären.

12) 13) 14) Drey Aufsätze von dem Hrn. Pfarrer Steeb über die Levroje Hyacinthe und Fackeldistel; wieder etwas für Blumisten.

15) Chanecy Beobachtungen über das Sorgh o Donna welches eine Gattung Hirsen, sehr fruchtbar und nährend, und in Indien, Afrika und einem Theil des mittäglichen Europens besonders Malta, gebauet werden soll.

16) Wirkung des Kamphers auf Vegetabilien. Er soll nemlich zur Schönheit und Wachsthum derselben beytragen.

17) Ueber einige Pflanzen deren Wartung den Liebhabern Freude machen und ihre Sorten verschönern wird; von dem Hrn. Dr. Römer. Dieser werden verschiedene angeführt und ist als Fortsetzung von denen im vorhergehenden Kalender beschriebenen anzusehen.

18 und 19 sind zwey Aufsätze von Hrn. Dr. Joh. Samuel Naumburg in Erfurt, über einige gärtnerische Bemerkungen und Eröfnung eines botanischen Tauschhandels durch Teutschland. Dann kommen —

20) Erfindungen und Vorschläge zu Gartengebäuden mit Kupfern nach Touret und Klinsky, und endlich

21) Gar-

21) Garten-Miscellen, welche eine Sammlung von kürzern Aufsätzen für die Gartenkunst enthalten, dahin gehören: Vom Anbau des rothen Dünkels; der Garten Tivoli zu Paris; das Pflanzfest zu Lüdenscheid; Mittel zur Vertilgung der Feldmäuse; Wettkämpfe mit Pflügen; über das Einweichen der Saamen; Oelsenf; Vermehrung mit Kartoffeln; Monarde ein Gewürz; Blumenstellage mit zwey Holzschnitten; Englische Ackergeräthe; Coventgarden; Sicherheits-Mittel gegen Hasen, Krähen, Dohlen, Schnecken; Kultur der Sonnenblume, gelben Rosen, syrischen Seidenpflanzen, unächten Acacie, Pfirschbäume, Weymuthskiefer ꝛc. Alles dieses zeigt daß dieser Calender seine Ansprüche; beydes auf Nützlichkeit und Vergnügen zu behaupten weiß.

S.

IV.

Pomologische Correspondenz.

I.

Einige Bemerkungen und Anfragen über pomologische Gegenstände.

Von Herrn C. M. Bayer in Zscheila bey Meißen.

In allen Anweisungen zum Oculiren mit Holz wird darauf gedrungen, die äußere Schale des Schildes — Epidermis — (so weit man nehmlich glaubt, daß es unter die Flügel des Wildlings gehe) behutsam wegzunehmen. Dies

ist oft unmöglich, wenn nehmlich das Edelreis am Auge fal-tig oder zusammen geschrumpft ist. Daher müßte man sie mehr abschaben, als abziehen, welches nie ohne Verletzung der darunter liegenden Grünen bewerkstelligt werden kann. Bey den Kirschen, einigen Pflaumenarten, Mandeln und Pfirschen geht es freylich sehr leicht; nur mußte ich oft die unangenehme Erfahrung machen, daß ich den Machtspruch: Bis hierher, und nicht weiter! selten oder nie geltend machen konnte. Statt daß nur ein Theil von der äusern Schale abgehen sollte, trennte sich oft das ganze Oberhäutchen ab, und die ganze Mühe war vergebens. Verdrießlich darüber ließ ich in der Folge das Oberhäutchen unberührt und gleichwohl sind mir wenige Augen weggeblieben, deren ich von Pfirschen, Aprikosen, Mirabellen, Mandeln und vorzüglich von Birnen seit 3 Jahren mehrere Hundert ohne das Abschürfen der Epidermis eingesetzt habe.

Doch vielleicht wird auch diese Verfahrungsart, so vorzüglich sie sonst ist, von der, des Hrn. Dr. Hennigs verdrängt, weil letztere beynahe das ganze Jahr ausgeübt werden kann. Nur das Erforderniß des gewichsten Bandes verleidet sie einigermasen. Als ich mit Anfang des Junius die Anweisung las, hatte ich noch ein paar nicht verbrauchte Reiser in der Erde stecken, ich setzte also sogleich einige Augen ein; nur erlaubte ich mir die kleine Abänderung, das Schild sowohl als den Wildling multenförmig, oben wie unten mit dem Rehfußschnitt zuzuschneiden, und zwar aus dem Grunde, um mehr Berührungspuncte der Schale auf Schale zu erhalten.

Um das gewichste Band los zu werden, thue ich den Vorschlag. Man nehme festes Papier, schneide es in lange Streifen, etwa 4 Linien breit, dann wieder jeden Streifen in kleinere Stücken, etwa von 1 Zoll Länge. Das Maas ist willkührlich. Breite und Länge muß sich nach der Größe des Schildes richten, und man hat blos Sorge zu tragen, daß das Papier auf allen Seiten 1 1/2 Linien über das Schild hinaus gehe. Ohngefähr in der Mitte schneidet man ein kleines Loch für's Auge ein. Nun schmilzt man etwas Baumwachs und streut die zugeschnittenen Papierchen drüber, ohne sie unterzutauchen. Denn nur eine Seite bedarf des Wachsüberzugs. Glaubt man, daß sie des Wachses genug angenommen haben, so nimmt man sie wieder heraus, und legt jedes einzeln neben einander, damit sie nicht zusammen kleben. Ist endlich der Wildling und das Schildchen zugeschnitten, so paßt man das Auge des letztern in das kleine Loch des Papiers, und legt beydes an den Wildling unter Beobachtung der bekannten Regeln an, und umwindet es noch etwas mit einem zarten ungewichsten Bastfaden.

Anfragen.

I. Die diesjährige Blüte der teutschen Zwetsche versprach unserer Gegend eine sehr reiche Erndte. Gleichwohl scheint sie durch die Menge von Taschen, Schoten, Schnurren (oder wie man diese Verkrüpelung sonst nennen mag) in welche jezt im Junius auf manchen Bäumen die Hälfte übergehen, sehr vermindert zu werden. Ist ein Insect oder ungünstige Witterung die Ursache? Wir hatten zur Blütezeit einige starke Nebel?

II. Man scheint überhaupt der deutschen Zwetsche weniger Aufmerksamkeit zu schenken, als sie verdient. Wahrscheinlich weil sie gemein ist, keinen hochtönenden französischen Nahmen hat, hielten sie die Gärtner und ihre Gebieter keiner Veredlung fähig und werth. Die Dornen und das struppige Ansehen sind Beweis ihrer Wildheit. Durch die Veredelung legen sie diese ab, und wie Hr. Past. Christ versichert, wird dadurch die Frucht merklich verbessert.

Mir hat es Mühe gemacht, ein Edelreis fortzubringen, und wenn es auch anwuchs, so hatte es immer ein dürftiges Ansehn. Doch soll mich das nicht muthlos machen. Vielleicht habe ich noch nicht die ihr angemessene Unterlage und Veredlungsart getroffen. Es sollte mich freuen, wenn ich Untersuchungen oder Erklärungen über gemachte Erfahrungen veranlaßt hätte. Da auf die Zwetsche Aprikosen, Pfirschen, und Pflaumen gesetzt werden können, so müssen sie auch umgekehrt die Zwetsche annehmen.

Welcher Gewinn, wenn man eine so herrliche und in unserm Vaterlande so gemeine Frucht zu einem höhern Grade der Vollkommenheit erheben könnte! ich erlaube mir daher die Fragen: Welches ist die schicklichste Unterlage? Auf welcher wird die Frucht am schönsten und schmackhaftesten? Welcher Veredlungsart unterwirft sie sich am willigsten?

II. Den süßen Mandelbaum findet man selten im nördlichen Teutschland. Wahrscheinlich fürchtet man, seine angebliche Zärtlichkeit verhindere unter einem kältern Himmel sein Gedeihen. Ist dies die Ursache seiner Seltenheit, so scheint man ihm unrecht zu thun. Nicht sowohl der Baum

als

als vielmehr die Blüte, die sehr zeitig kommt, läuft bey ungünstiger Frühlingswitterung Gefahr. Doch so gar empfindlich ist sie auch nicht, wenn sie der Frost nur nicht schon ganz geöffnet findet. Dies Frühjahr kann zum Beweise dienen. Als schon das Rothe der Blüte sehr sichtbar wurde, fiel noch starker Schnee und Frost ein, und gleichwohl hat es ihr nichts geschadet.

Keiner unserer Fruchtbäume wächst so schnell und leicht, und bringt sobald Früchte, wie dieser. Im Frühjahr 1797 copulirte ich ein Mandelreis auf ein Süßpflaumenstämmchen — die teutsche Zwetsche taugt nicht dazu — und im März 1798 prangte es schon als Orangeriebäumchen mit einer Menge Blüten in der Stube. Ein erfreulicher Anblick, wenn auserhalb noch alles tod ist! und wie kurz der Zeitraum binnen welchem man sich das Vergnügen verschaffen kann.

Aber auch unter freyem Himmel gedeiht er ausnehmend. Im hiesigen Klostergarten befindet sich ein solcher Baum, der ohngefähr seit 1780 steht. Im frühern Jahren wurde er als Fächerbaum am Geländer gezogen. Doch diesen Zwang trug er nur kurze Zeit. Jetzt ist seine Höhe 13 Fuß, und die Breite 16 Fuß Rheinl. hat 1796 und 1797 jedesmal 1½ Dresdn. Schfl. Früchte in den Schalen geliefert und hängt auch heuer ziemlich voll. Gleichwohl ist derselbe seines Standorts schwer und naß, Wurzel und Stamm, von einer Mauer gedeckt, der Sonne unzugänglich und den Nord und Ostwinden preis gegeben. Kann man ihn gegen letztere schützen, etwa bey einem Gebäude, in leichten lockern Boden pflanzen, so wird er nicht aus binnen 3 Jahren zu

einem ansehnlichen Baum erwachsen, sondern auch frühzeitig Früchte bringen.

Die Frucht ist beynahe eben so wie die, welche im Handel zu uns kommt. Nur ist der Kern etwas platter, nicht so blendend weiß, sondern etwas gilblich. Aber in Betracht des Geschmacks findet man keinen Unterschied.

* * *

2.

Auszug eines Briefs aus den Osnabrückschen über verschiedene Gegenstände der Obstkultur vom 27. Febr. 1798.

— Wenn es Ew. lieb ist, so werde ich, so bald sich hier ein gutes Obstjahr einstellt, (welches 1797. hier gar nicht war, da in der Blütenzeit Stürme und Hagel die schönste Hoffnung verdarben) von meinen und meiner Freunde Obstsorten, die sich transportiren lassen, besonders von zweifelhaften Sorten, natürliche Exemplare, gewiß einsenden, und mir ihre Meynung über die Namen derselben erbitten. Denn bey dem großen Nutzen, den ihr t. O. B. der Obstkultur verschaft, indem er gewiß, es ist ungeheuchelt gesagt, das corpus juris für die Obstlehre wird, wenn ich mich sonst dieser Benennung bedienen darf, verändern doch Klima, Lage, Boden und selbst die Witterung der Gegend am Obste so wie am Holze des Baums so vieles, daß es unmöglich wird, manche Sorten nach dem bloßen Kupfer zu erkennen; es ist also die Mittheilung der natürlichen Exemplare wohl das sicherste Mittel sich darüber zu verständigen.

So

So schlecht es auch in den hiesigen Landen, im Allgemeinen noch um die Obstkultur stehet, so hat man doch bey einzelnen Obstfreunden viele vortreffliche Obstsorten, und vielleicht giebt es noch manche ihnen unbekannte und angenehme darunter. Finden sie dann dergleichen darunter so können Ew. drauf rechnen, daß sie solche gewiß durch mich ächt erhalten sollen, und ich es mit Vergnügen besorgen werde.

Sollte es aber nicht auch ein Mittel geben, sich auf eine weite Entfernung auch Kirschen und Pflaumen zusenden zu können? — Da man diese immer aus Beschreibungen am wenigsten kennen lernen kan. Man sagte mir einmal in Lüttich, daß man Pfirschen in bleyernen Kästen bis um Weihnachten aufbewahren könne, wenn man sie in einen Brunnen hinge. Sollten sie nicht auch in denselben in Baumwollen verpackt so versendet werden können? Es wäre dieses doch eines Versuches werth.

Was die Fortsetzung des t. O. G. betrift, so wünsche ich mit jedem ächten Obstfreunde, solche ununterbrochen, und zwar in der Art wie er seit 1797 geht, fortgesetzt zu sehen, und dem w. Herausgeber desselben Gesundheit, Lust und Muse, unsere Wünsche befriedigen zu können. Eben die Ausmärzung vieler vorgeblicher Namen ist ein Hauptzweck der durch den t. O G. bewirkt werden wird, und daß dadurch der Verwirrung und dem Unfuge mancher Handelsgärtner Einhalt gethan werde.

Einiges in der Obstkultur Bemerkungswerthe muß ich hier doch noch hinzufügen, und für ihren t. O. G. mittheilen,

len; wenn etwan einige Liebhaber der Obstpflege bey ähnlicher Gelegenheit Proben zu machen versuchen möchten, um unsere Erfahrungen auch von andern Seiten her zu bestätigen.

Einer meiner Bekannten erhielt von Jemanden einen Pflaumenbaum der schon so dick wie ein Arm war. Er lies ihn im May, als der Baum schon Blätter hatte, ausheben, und in seinen Garten der einen recht guten Boden hatte pflanzen. Der Baum grünte fort, wuchs aber wenig, und schien gegen den Herbst welk werden zu wollen. Den folgenden Frühling trieb er wieder aus, ward aber bald welk, und die Borke oder Rinde hatte sich am ganzen Stamme losgesetzt, wie ein Strumpf am Beine. Ein Emigrirter Franzose, der dieses eben zu sehen bekam, versprach den Baum zu heilen, und zwar mit Onguent de St. fiacre, wie er es nannte. Dieß Onguent war — frischer Kühmist ohne Stroh; mit solchen beschmierte er den ganzen Stamm des Baums, von der Krone bis auf die Erde herab, fingersdick, wickelte Matten, worinnen die Kaufleute manche Waaren erhalten, darüber, und verband alles mit Bindfaden fest. Der Baum erholte sich zusehends; fing nach drey Wochen an zu treiben, und machte im vorigen Sommer viele über einen Fuß lange Sommertriebe, welche auch jezt noch recht gesund sind.

Eben dieser Franzose versicherte, daß er in seinem Garten in Frankreich, jedes Jahr Pfirschen, Aprikosen und dergleichen zarte Früchte gehabt habe, wenn auch seinen Nachbarn alles erfroren wäre. Er habe nemlich, um die Zeit wenn die Bäume hätten zu treiben anfangen wollen, die Wurzeln um den Stamm herum etwas von Erde entblößet,

sodann

sodann Eis zerstoßen oder auch Schnee, wenn es welchen gegeben hätte, um und über diese entblößten Wurzeln gelegt, solche dick mit Laub und Erde bedeckt und im Schatten gehalten, und erst dann wieder bey Seite geschaft, wenn die gefährlichen Fröste vorüber gewesen wären. Seine Bäume hätten dadurch viel später geblühet und immer reichlich getragen.

Daß die Hauptsache darinnen bestehet, den Trieb der Bäume aufzuhalten, ist der Natur dieser für unser Klima zarten Gewächse angemessen und begreiflich. Ich habe daher schon seit 5 bis 6 Jahren die Stangen die im Sommer bey den Vitsbohnen gebraucht werden gleich im Herbste vor meine Pfirschenbäume in der Reihe dicht neben einander so setzen lassen, daß solche den Baum beschatten und ein bis zwey Fuß von der Mauer abstehen, mithin die freye Luft nicht hindern. Diese Stangen lasse ich bis die Blüte vorbey ist stehen, und nur während der Blüte und bey günstiger Witterung verdünnen, und auch dadurch habe ich noch alle Jahre Früchte erhalten.

Auch die gewöhnlichen Spaliere von Latten, wie man solche in Teutschland zu machen pflegt, tadelte besagter Franzos, weil die Früchte, durch den Abstand von der Mauer und den dahinter sich befindenden Luftzug, nie die Vollständigkeit, Reife und den Wohlgeschmack erhielten, als wenn sie dichte an der Mauer anlägen. Besser, sagte er, wäre es, und er machte eine Probe davon, wenn man in gehöriger Entfernung von einander dicke Nägel in die Mauer schlüge, und von einem zum andern, dicken im Feuer geglühten Drath zöge, in einer so nahen Entfernung daß man

nur die zum Anbinden nöthige Weide oder Bast durchziehen könne. —

Wenn es nicht auch um das schöne Ansehen eines angestrichenen Spaliers zu thun ist, da glaube ich daß diese Methode wirklich gut und richtig und dabey wohlfeiler als die mit Latten von Holz sey.

Noch etwas über die Vermehrung der Obstbäume aus Stecklingen. Vor 5 Jahren pfropfte ich eine Anzahl Aepfelstämme welche Daumens und Zoll dicke waren, sie stunden auf einem sandigen nur mit sehr wenig Lehm vermischten trocknem Grunde ganz der Sonne und dem Winde ausgesetzt. Um die gepfropften Stämme gegen Beschädigung zu sichern, schnitt ich das von den Stämmen Abgeschnittene, unten spitzig und steckte sie unten vor die gepfropften Stämme in die Erde. Fünf Stück von ohngefähr Hundert, trieben Blätter und kleine Sommertriebe, blieben grün, und setzten auch nachher ihr Wachsthum fort, und haben damit einen Beweis gegeben daß es möglich ist, auch den Apfelbaum durch Stecklinge zu vermehren, und daß es auf gewisse vielleicht noch unbekannte Umstände ankomme, in dieser Vermehrungsart allgemein glücklich zum Zweck zu kommen, da bey den Meinigen nichts weniger als glückliche Umstände, vorhanden waren. Vier Stück davon habe ich nachher ausgehoben, um den Wurzelstand zu untersuchen der bey allen, so gut war, als er sich für Stecklinge erwarten lies. Der 5te steht noch da. Ich bemerke noch daß alle diese Stämme die ich pfropfte, aus Kernen gezogen waren; daß drey von den angeschlagenen Stecklingen keine Dornen, zwey derselben aber Dornen hatten, und daß ich beym Einstecken der-

selben

selben in die Erde, die obern Zweige stark eingeschnitten hatte, weil sie im Wege standen. Das Pfropfen geschehe als die Stämme zu treiben anfingen; wie ich dann beym Pfropfen aller Obstarten, mich nie an eine Jahreszeit binde, sondern dann pfropfe, wenn die Knospen des zu veredelnden Stammes sich an der Spitze grün färben, dann gelingt es mir immer vortreflich. Noch muß ich bemerken daß jene Stecklinge erst mehrere Tage nach den Abschneiden vom Stämmchen, uneingesteckt gelegen hatten.

Dieß ist es was ich ihnen jezt für ihren t. O. G. habe mittheilen können; vielleicht habe ich noch in der Folge Gelegenheit mehrere dergleichen Bemerkungen aus Westphalen zuzusenden, und dann werde ich es, in so fern es mir Geschäfte zulassen, zu thun nicht verfehlen.

O. v. D. L.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume; No. 6. des Aprikosenbaums. S. 5

II. Birn-Sorten.
No. 62. Die Winter-Robine. — 17

III. Aepfel-Sorten.
No. 52. Der Fränkische Schmeer-Apfel. — 21

IV. Pflaumen-Sorten.
No. 14. Die gelbe Eyerpflaume. — 23

Zweyte Abtheilung.

I. Ueber die Fortschritte der Pomologie, im Hannöverischen in diesem Jahrhunderte. — 29

II. Aufklärung über den Wunder-Apfelbaum in Frauen-Prießnitz. — 42

III. Pomologische Litteratur. — 47

IV. Pomologische Correspondenz.
1. Einige Bemerkungen und Anfragen über pomologische Gegenstände. — 51
2. Auszug eines Briefs aus dem Osnabrückschen über verschiedene Gegenstände der Obstkultur. — 56

Der teutſche Obſtgärtner.

Eilften Bandes, Zweytes Stück, 1799.

Erſte Abtheilung.
Charakteriſtik der Obſtſorten.

I.
Naturgeſchichte der Geſchlechter der Obſtbäume.

(Fortſetzung von S. 337. des II. Bandes.)

6. Des Aprikoſenbaums.

Dieſe Abhandlung gab Gelegenheit zu mehreren Verſuchen, die ſie gelangen. Herr Rigoley beſchreibt die ſelben umſtändlich in einem in dem Journal d'agriculture v. J. 1775. aufgenommenen Briefe Nr. 40. S.

217. *) Er brachte dadurch die Baumhändler wieder sich auf, deren Vortheil sich mit dieser Erfindung nicht wohl vertragen kann. Sie schrieben öffentlich, daß Früchte von abgesenkten Zweigen stets herb und wild bleiben würden. Allein Herr Rigoley besiegte diese Einwendungen in zwey neuen Briefen vom 7. und 17. October desselben Jahres, und bewieß durch den Erfolg anderweitiger Versuche sogar, daß die auf solche Art gezogene Früchte weit lieblicher, und von weit feinerm Geschmacke als die, auf andern nach alter Manier gepfropften Bäumen, gewachsenen nämlichen Gattungen ausgefallen seyn.

Zum Absenken muß man Mutterstämme machen. Man zieht auch, die untern Aeste eines Baums herunter, um dieselben in die Erde einschlagen zu können, oder wenn solche zu hoch stehen, setzet und hängt man Kasten, Körbe und andere mit Erde gefüllte Gefäße darunter. Die Sprößlinge pflegt man bald wie Weinreben, schlechthin einzuschlagen, bald wie Nelken einzuschneiden, bald durch Unterbinden so vorzubereiten, daß sie, an welcher Stelle man will, durch die Kunst Knoten, und Knorren zur künftigen Wurzel treiben müssen. Diese leztere artige und wegen der daraus folgenden Lehren sehr wichtige Erfindung muß mit besonderer Aufmerk-

*) Da ich weder die in Schlesien von der patriotischen Gesellschaft gekrönte Preisschrift, noch des Hrn. Rigoley Aufsätze im Journal von Ackerbau selbst besitze, noch in irgend einer Bibliothek in hiesiger Gegend auffinden konnte, um das Wichtigste daraus für den t. O. G. zu benutzen, so wünschte ich sehr, daß ein oder der andere Besitzer davon so gütig wäre, das Wichtigste davon mir für den t. O. G. mitzutheilen.

Sickler.

merksamkeit vorgenommen werden, und ist der Gärtnerey ungemein vortheilhaft. Denn sobald nur der Knoten förmlich ausgewachsen ist, so darf man nicht nur gar nicht mehr zweifeln, daß der Ast beym Absenken ordentliche Wurzeln treiben werde, sondern man kann ihn auch sodann ganz ohne Bedenken unterhalb dieses neuen Knotens abschneiden und nach Gefallen wie einen Wurzelsprossen versetzen, da er dann ganz gewiß fortwachsen wird. Diesen Erfolg darf man sich auch sogar bey denjenigen Obstarten versprechen, die dieser Vermehrungsart gleichsam von Natur entgegen zu seyn scheinen. Agricola, in der Naturgeschichte der Bäume Theil II. B. 4. Art. 1. und im letzten Kapitel der Praktik vom Abschaben; die Herren Lignau in der Vermehrung der Stauden §. 160. und Feldeck in der Böhmischen und Oesterreichschen Landwirthschaft S. 547, haben noch andere Anweisungen, wie hier um zu verfahren, ertheilt. Wir wollen eine neue Art vom Herrn Pingeron aus N. 55. Seite 439 des Ackerbau Journals von Paris im Heumonat 1774 entlehnen, und hieher setzen. „Man macht an einem Baume, an dem Orte wo er zwey oder drey Augen hat, und die Aeste schieben wollen, rings um oberhalb derselben einen Einschnitt und ohngefähr einen guten Finger breit darunter, den zweyten, doch so behutsam, daß man nichts als die harte Rinde durchschneidet, die alsdann heraus gelöset, der Platz mit Leimen verstrichen, und mit einem Lappen zugebunden wird. Nach Verfluß einer gewissen Zeit, wächst an diesem Orte ein knopflichtes und knotiges Wesen, worauf, wenn solches die gehörige Festigkeit erlangt hat, man den Stamm unter dem Knoten abschneidet, oder absäget und das obere Stück mit gehöriger Sorgfalt verpflanzt. Nach der Meinung der Gärtner sprossen alsdann aus dem erwähnten Knoten nege

Wurzeln hervor und man erhält in kurzer Zeit zween Bäume von einerley Stärke, indem aus den abgedachten übrig gelassenen zwey oder drey Augen neue Aeste hervorgehen und treiben."

Wenn die Aprikosen ein oder zwey Jahr veredelt worden sind, und das Edelreiß einen hinreichenden Trieb hat, so sucht man sie zu versetzen. Viele fordern zu diesem Zweck, erst einen Stamm von zwey bis dritthalb Zollen im Durchschnitt. Vom Geßner sagt die Pom. Franc. daß er sich gerühmt habe dergleichen Bäume so dick als eines Mannes Schenkel ohne allen Schaden versetzt zu haben; auch daß dergleichen Versuche vom Abt Schabol im königlichen Garten zu Choisy gemacht worden. Aber Herr Mayer bezeugt auch zugleich dabey: daß der Erfolg da er ihn selbst mit angesehen; ihn von dergleichen Versuchen abgeschreckt habe; sie müsten also nicht zum besten ausgefallen seyn.

Einige stecken auch die Kerne, gleich an Ort und Stelle wo der künftige Baum stehen soll; und veredeln das davon aufgeschossene Reiß, welches nun zum Baume fortwächst, und glauben damit beym Anwurzeln des Baums desto gewisser zu seyn; allein ich halte es für besser jeden Baum und also auch diesen zu versetzen. Ich sehe dann was er für Wurzeln hat, ob nur eine einzige die bloß in die Tiefe geht, oder mehrere; durch ein zweckmäßiges Beschneiden seiner einzigen Wurzel oder auch der mehrern andern, gebe ich ihm Gelegenheit seine Wurzeln zu vervielfältigen, sich mehr auf der Oberfläche auszubreiten, und vielen ihm eigenthümlich gehörenden Nahrungssaft aufzusuchen und anzuziehen. Dieß kann aber nicht geschehen wenn er auf seiner Stelle

stehen

stehen bleibt, ich kann; wenn er nicht trägt um so weniger wissen, woher seine Unfruchtbarkeit rührt, die gewiß auch zum öftern darinnen mit liegt, daß er nur eine einzige Pfahlwurzel hat, die tief in die Erde geht und daselbst gewiß die wenigsten Nahrungssäfte findet die er am meisten bedarf.

Hat der Aprikosenbaum nur einigermaßen gute Wurzeln, so schlägt er auch an; am besten aber in einen leichten warmen, sandigten und mit hinreichenden Nahrungssäften geschwängerten Boden, weniger in einem leimigten settem festen kalten und feuchten Boden. Miller in seinem Gartens-Lexikon Theil I. Seite 232 ꝛc. giebt hierüber manchen guten Unterricht den ich hieher setzen will. „Wenn der Boden, heißt es, feucht kalt und lettig ist, muß man die Rabatten so weit über die ebene Fläche des Bodens erhöhen, als es sich will thun lassen, und unten hinein Steine oder altes Mauerwerk legen, damit die Wurzeln nicht unter sich treiben. Pflanzet man aber auf einen kreidigen sandigen Boden, so ist es besser die Rabatte mit einer guten leimigten Erde zu erhöhen, daß sie eine gehörige Dicke bekommt, als sie durch Ausgraben der kreidigen und sandigen Erde zu vertiefen. Denn ohngeachtet dieselbe, der ganzen Breite der Rabatte nach, welche acht Schuhe austragen muß, ausgegraben, und die gemachte Grube wiederum mit guter Erde ausgefüllt wird, so werden doch die Wurzeln der Bäume in wenig Jahren sich über diese Länge hinaus erstrecken, und alsdann wenn sie auf den kreidigen und sandigen Boden kommen im Wachsthum gehindert werden. Dieses wird machen, daß ihre Blätter zeitig im Jahre abfallen, und daß die Früchte klein, trocken und von schlechtem Geschmack, auch die jungen

Triebe der Bäume schwach seyn werden. Wo man aber die Rabatten auf allen Seiten gehörig erhöhet, da werden die Wurzeln nicht bis in den kreidigen und sandigen Boden hinab reichen können, vielmehr werden sie sich nahe an der Oberfläche des Bodens ausbreiten, wo sie ein besseres Land antreffen werden. Und da die Bäume von einer langen Dauer und die alten Bäume mehrere und bessere Früchte tragen, als die jungen, so ist es schlechterdings nöthig Sorge zu tragen, daß sie länger dauern können.

Ueberhaupt wollte ich jedem rathen, daß man sich zu diesen und allen andern Sorten von Fruchtbäumen eines Bodens bediene, der aus frischer ungebrauchter Erde von einer Weide bestünde, welche man ohngefähr zehen Zoll tief, zusammt dem Wasen oder Rasen nimmt und wenigstens zehen Monate faulen, und mürbe werden läßt, ehe man sie braucht, dabey muß sie öfters umgewandt werden, daß sie sich versüße, und die salpetrischen Lufttheile anziehen möge.

Wenn die vorige Erde aus der Rabatte heraus genommen worden, so muß wieder frische Erde dahingegen hineingefüllt werden, und wenn die Rabatten damit zwey Monate vorher angefüllt werden, ehe man die Bäume hineinsetzt, so setzet sich der Boden besser und sinket nicht so leicht nach Pflanzung der Bäume hinein. Bey Anfüllung der Rabatten soll man den Boden vier bis fünf Zoll höher anlegen, als man ihn haben will, damit er sich setzen könne.

Sind nun die Rabatten solcher Gestalt zubereitet worden, so müssen solche Bäume ausgesucht werden, die vom Kopuliren an nur ein Jahr lang gestanden, und wenn der

Boi

Boden trocken oder von mittelmäßiger Beschaffenheit ist, soll man den October als die beste Zeit zum Pflanzen wählen, sonderlich da man um diese Zeit in der Baumschule besser wählen kann, ehe die Bäume von andern durchsucht worden, und durch derselben Hände gegangen sind. Weil aber die Art und Weise, wie diese Bäume zum Pflanzen zubereitet werden sollen, von der Zubereitung anderer Fruchtbäume nicht unterschieden ist, so will ich hierauf verwiesen haben. Aber um diese Zeit muß man keinen Theil am Gipfel abschneiden, es müßten denn einige starke, hervorstehende Schossen seyn, die nicht an die Wand zu bringen wären, welche man ganz wegnehmen kann.

Sind die Bäume zugerichtet, so muß man die Weite abzeichnen in welcher sie zu stehen kommen sollen, und diese kann sich in einem guten fetten Boden, oder an einer niedrigen Wand, auf zwanzig und mehrere Schuhe erstrecken. In einem mittelmäßigen Boden aber, ist eine Weite von acht zehen Schuhen groß genug. Hierauf macht man eine Grube, wo jeder Baum stehen soll, und setzet den Stamm ungefähr vier Zoll von der Wand weg, doch so, daß der Gipfel sich gegen die Wand neige. Ist nun der Baum in der Erde fest gemacht worden, so heftet man die Aeste an die Wand an, damit sie nicht hin und her gerissen werden. Die Oberfläche des Bodens aber hacket man rund um die Wurzel herum, mit verfaultem Dung um die Kälte abzuhalten. So kann man sie bis in den Februar stehen lassen, hernach aber wenn gut Wetter einfallen sollte, muß man die Zweige der Bäume los machen, jedoch ohne Beschädigung der Wurzel und wenn man sich mit einen guten Messer versehen hat, so setzt man den Fuß dichte an den Stamm des Baums, und

nachdem man die linke Hand unten an denselben gelegt, damit er nicht Schaden leide, so schneidet man mit der rechten Hand den Gipfel des Baumes ab, so daß ohngefähr vier bis fünf Augen noch über dem Ortz bleiben an welchem er okuliret worden, und die schiefe Seite gegen die Wand zustehe.

Wenn im Frühling trocknes Wetter einfällt, so muß man die Bäume dann und wann gelinde begießen, und wenn man auch mit der Sprengel der Gießkanne die Gipfel derselben besprengt, so wird es ihnen sehr wohl bekommen; auch muß man Wasen (Rasen) oder andere Streu um die Wurzeln legen, damit sie den Sommer durch nicht trocken werden. Wenn neue Zweige hervor kommen, so bindet man sie an der Wand in einer niedrigen oder horizontalen Lage fest. Solche Schossen aber welche vorwärts wachsen, müssen ganz bey Seite gebracht werden. Dieses muß so oft wiederhohlet werden als es nöthig ist, um zu hindern, daß sie nicht von der Wand herab hängen, aber im Sommer muß man ja keinen Schossen in seinem Wachsthume hindern.

Um Michaelis wenn die Bäume aufhören zu wachsen, muß man seine Zweige los machen, und sie nach Beschaffenheit ihrer Kräfte beschneiden. Ein starker Zweig kann acht oder neun, ein schwacher aber soll nicht über fünf oder sechs Zoll lang gelassen werden. Ich glaube es werden sich viele über diese Anweisung wundern, sonderlich daß ich eine so große Weite zwischen den Bäumen gelassen, daß es scheinet, die Wand werde bey dieser Weite niemals gefüllt werden; aber die Ursache warum ich solches thue bestehet darinnen, daß

daß ich will es soll kein Theil der Wand von fruchtbaren Zweigen leer seyn. Dieses aber würde nicht geschehen, wenn man die Zweige Anfangs sehr lang ließe. Denn es geschiehet selten, daß mehr als zwey oder drey Knospen in Zweige schießen, und dieses sind insgemein solche, die aus dem äußersten Theile der Schossen nackend und bloß werden, und diese werden nimmermehr treiben. Dieses ist die Ursache warum wir immer so viele Bäume sehen, deren fruchtbares Holz nur in dem äußersten Theile des Baums ist.

Wenn man die Schossen beschnitten hat, so bindet man sie so niedrig als möglich, denn dieses ist hauptsächlich zum künftigen Nutzen des Baumes nöthig.

Den zweyten Sommer muß man wie im ersten darauf acht haben, daß man alle gerade ausgehende Schossen bey Seite schafft, wenn welche hervor kommen, und die andern dicht an die Wand und niedrig anheftet, so daß die Mitte des Baums frey sey. Schneidet auch niemals einen Schoß im Sommer ab, es müßte denn seyn, daß man Zweige haben wollte welche die leeren Plätze der Wand anfüllen sollten doch soll auch dieses niemals später als im April geschehen. Um Michaelis beschneidet man die Zweige wie im ersten Jahr. Die Stärkern können neun oder zehen die schwächern aber aufs höchste sechs oder sieben Zoll lang gelassen werden.

Mit der Wartung aufs folgende Jahr verhält es sich fast eben so. Doch hat man nur dieses zu merken, daß die Aprikosen ihre Blütknospen nicht allein auf dem letztjährigen Holze, sondern auch auf den Spitzen und Reisern tragen,

welche das zweyjährige Holz treibt, daher man wohl acht zu geben hat, daß man sie bey der Sommerwartung nicht verletze oder bey Seite schaffe.

Ferner muß man beobachten, daß beym Winterschnitte die Zweige so beschnitten werden, daß jeder Theil des Baums mit frischem Holze versehen werde, und ja nicht unterlassen alle frechen Zweige gänzlich abzuschneiden, oder sobald sie hervortreiben bey Seite zu schaffen, indem sie den fruchtbaren Zweigen nur den Saft nehmen würden, welche meiner Meynung nach, nicht stark genug seyn können, wenn sie anders guter Art sind. Denn je kräftiger der Baum ist, desto wahrscheinlicher ist es auch, daß er dem schädlichen Wetter wiederstehen werde, und ich habe oft gesehen, daß Bäume so geschwächt worden sind, daß sie nur wenig und darzu gar schlecht geblühet haben, und daß hernach die meisten oder auch wohl alle Tragzweige abgestorben sind, welches dann den Eigenthumsherrn auf die Gedanken gebracht, es wäre eine Wirkung des Brandes, da es in der That doch nichts anders als dem Mangel guter Wartung zuzuschreiben war. Ich glaube auch gänzlich, daß die Hälfte des Brandes, darüber wir klagen hören, von nichts anderem herkomme.

Die Beobachtung dieser wenigen Regeln nebst etwas Achtsamkeit und Sorgfalt wird zulänglich genug seyn. Wollte man aber fordern, daß man für alle besonderen Zufälle bey Wartung der Fruchtbäume Unterricht geben sollte, so würde man etwas Unmögliches verlangen. Ich glaube aber der Leser wird finden, daß das was ich gesagt habe, wenn es nur wohl beobachtet wird seiner Absicht eine Gnüge thun werde.

Denn

Denn ohne achtsame Sorgfalt, wird Niemand zu einem erfahrnen Meister werden, er mag auch noch so viel und noch so guten Unterricht gehabt haben. Da die Brüsselischen und Predaischen Aprikosen meistens ins freye Feld gepflanzt werden, so haben sie der Wartung nicht so nöthig, nur ist zu beobachten, daß man alles abgestorbene Holz oder solche Zweige die in einander kreuzen, wegnehme. Dieses muß bald im Herbst oder Frühling geschehen, nachdem das kalte Wetter vorbey ist, damit der Ort wo der Schnitt gemacht wird nicht Schaden leide.

Es sollte nun noch hier vom Schnitte der Aprikosenbäume an Spalier gehandelt werden, allein dieß würden nur Wiederholungen seyn, indem die verschiedenen Methoden die Bäume zu beschneiden, besonders der Pfirschenbäume (und die Aprikosenbäume machen darinne keinen Unterschied) im T. O. G. hinreichend abgehandelt worden sind. Hier wäre also nur erst noch der verschiedenen Sorten zu gedenken, die die Pomologen anführen. Die Menge der Sorten bey den Aprikosenfrüchten ist lange nicht so groß als bey den meisten andern Stein und Kernfrüchten, aber es läßt sich die Frage recht sehr untersuchen: ob die wenigen Sorten die man hat wirklich von einander verschieden sind oder von einander abstammen.

Nach der Meynung der besten Schriftsteller, sagt die Pom. Franc. giebt es nur eine einzige Gattung von Aprikosen, und die verschiedenen Sorten welche die Gärtner angeben sind nur Abänderungen, die bald von fremder Befruchtung, bald von der Verschiedenheit des Klima und von mehr andern Umständen bewirkt werden. Nach der Vorstellung

des

des Hrn. Meyers in der unten gesetzten Note meynt er: es könnte zum Beyspiel der Saamenstaub von Pfirschen und Mandeln ꝛc. eine Aprikose befruchtet und dadurch Bastardarten hervorgebracht haben, indem unter den Aprikosen-Spielarten wirklich einige etwas pfirschähnliches an sich haben als z. B. die weiße Aprikose die er unter N. 2. angeführt hat, deren Wolle, Fleisch, Anhang am Kern und Geschmack mit der Pfirsche übereinkommt. Andere stimmen dem Kern und dessen Süßigkeit nach, mit den Mandeln überein; und nun setzt er hinzu: Wäre es nicht möglich sich durch Versuche von der Wirklichkeit solcher vermuthlichen fremden Befruchtungen zu überzeugen, und einige durch Kunst nachzuahmen, um zu erforschen, wie die Früchte dadurch stufenweise besser oder schlechter werden? Sollte man nicht durch Vermischung und Zusammensetzungen ein Erbreich von gerad entgegengesetzten Eigenschaften, herausbringen und die dadurch bewirkende Abänderungen an den Früchten beobachten können? Solche Beobachtungen könnte man auch über die Kälte und Hitze, vom Eispunkt bis zum Dämpfen anstellen, und also durch alle Grade des Thermometers den Einfluß des Klima zu bestimmen trachten. Was in Ansehung der Befruchtung möglich sey das läßt sich jezt leicht durch die Obstorangerie-Bäumchen versuchen. Wenn sich dieses nicht durch Versuche hieraus ergiebt, so glaube ich daß man der Befruchtung durch den Blumenstaub, wenigstens bey Bäumen, wo er von den wichtigsten Folgen ist, große Vorwürfe machen könne, da durch ein Paar verschiedene Bäumchen, die man an einen entlegenen Ort zusammen setzen kann, der Versuch hierin so leicht und so genau ohne alle Hindernisse und Schwierigkeit angestellet werden kann. Ich glaube aber auch daß noch andere Dinge sind, deren

Herr

Herr Mayer einige in Luft und Boden bemerkt hat, die einen großen Einfluß auf die Frucht haben; am allerwenigsten ist bis jezt noch in Anschlag gebracht worden, der Einfluß den die Unterlage eines Baums auf den auf ihn gesezten Fremdling haben kann, der gewiß, wie die Erfahrung bereits bis hieher gelehret hat, nicht unbeträchtlich ist.

Die ursprüngliche Hauptgattung meynt Hr. Mayer in seiner Pomona Franc. möchte wohl die von ihm sogenannte gemeine Aprikose seyn. Ob die von Amman beschriebene Siberische Aprikose eine besondere eigene Gattung ausmache, ist noch ungewiß, daß aber der von Herrn Valmone erwähnte Aprikosenbaum von Sanct Domingo eine ganz andere nicht hieher gehörige Frucht sey, kann man mit mehr Zuverlässigkeit versichern.

Bis indessen die gelehrte Welt eine Regel erfindet die eine richtige Grenze zwischen Gattungen und Spielarten bestimmt, wird man uns erlauben, dasjenige was sichtbare und empfindsame Unterscheidungszeichen an sich hat, noch mit dem bisherigen Namen zu bezeichnen, und Gattung zu nennen, und hingegen nur dasjenige als Spielarten und Abänderungen anzugeben, was sichtbarliche Aehnlichkeiten und Beziehungen mit einer von diesen Gattungen und nur geringere Abweichungen hat.

Im Plinius finden wir nur zwey Sorten von dieser Frucht benennet. Die große gute Superans amplum et magnum und die kleine gemeine Aprikose, die Armenische, vulgare, parvum, strigosum von der er nicht viel Lobsprüche macht.

Geß

Geßner zeigt hingegen vier Gattungen an. Die gemeine, die Ungarische; die weiße mit süßer Mandel, und die große.

Duhamel nimmt 10 Sorten Aprikosen an, (Siehe Theil I. Seite 98. ꝛc.) und rechnet dahin:

1) die frühzeitige Aprikose mit Muskateller Geschmack.
2) Weiße Aprikose oder Pfirschaprikose; Abricot-Peche.
3) Gemeine Aprikose.
4) Aprikose aus Angoumois.
5) Holländische Aprikose. Haselnußmandel. Aprikose mit kleiner runder Frucht und süßem Kern, der zugleich wie eine Mandel und wie eine Haselnuß schmecke.
6) Aprikose aus der Provence.
7) Portugiesische Aprikose.
8) Violette Aprikose.
9) Albersche Aprikose.
10) Aprikose von Nancy.

Ich muß aber hierbey bemerken: Hr. Duhamel hat ihrer zwar 10 Sorten beschrieben aber nur sechs davon abgebildet, ich weiß daher nicht was Herr Meyer will wenn er sagt: daß er in der Pomona Franc. zwölf Sorten beschrieben, welches die nehmlichen wären die auch Herr Duhamel beschrieben, da dieser, wie gedacht nur zehen Sorten, er aber zwölfe, folglich zwey, nämlich die gefleckte und die schwarze oder Alexandrinische Aprikose, mehr hat.

Tour

Tournefort macht aus den zwölf Aprikosen-Sorten zwey Hauptklassen, die eine mit süßen die andere mit bittern Mandeln, und wie Hr. Meyer will, so gehörte in die erste Klasse mit süßer Mandel: die Angumische, die Holländische, die Provençalische, die Schwarzrothe und die Gefleckte; die übrigen sieben gehörten in die zweyte Klasse mit bitterer Mandel, als die Frühaprikose, die Weiße, die Gemeine, die Portugiesische, die Albersche, die Gestreifte und die von Nancy.

Diese Eintheilung scheint mir aber nicht richtig zu seyn, denn man findet unter denen die eine süße Mandel haben sollten, auch welche mit bittern und so umgekehrt. Wenn man die gelbe Schale daran läßt, schmecken sie meistens etwas bitter abgezogen aber süß.

Von diesen 10 oder 12 Aprikosensorten behält Miller in seinem Garten-Lexikon nur sieben bey, denen er mehrentheils andere Namen giebt. Sie sind 1) die Männlichen Aprikosen; 2) die Oranienfarbenen Aprikosen; 3) die Algierschen Aprikosen; 4) die Römischen Aprikosen; 5) die Türkischen; 6) die Bredaischen und 7) die Brüsselschen. Hierauf ordnet er diese sieben Aprikosensorten nach ihrer Reifzeit und beschreibt sie zugleich kurz.

Unter allen Aprikosen, spricht er Theil I. Seite 231, wird die vom männlichen Aprikosenbaume, am ersten reif. Es ist eine kleine rundliche Frucht, so an der Sommerseite roth aussieht, und wenn sie reif wird fällt die Farbe an der andern Seite in das grünlichtgelbe. Man hält sie nur deswegen, weil sie am ersten zeitig wird, sonst hat sie wenig

Ge-

Geschmack. Der Baum pfleget gerne stark zu blühen; weil aber solches im Anfange des Frühlings geschiehet, so leidet die Blüte von der Kälte öfters Schaden, wenn die Bäume nicht dargegen verwahret werden.

Die Oranien-Aprikose wird nach voriger am ersten reif. Die Frucht ist viel größer als jene, und wenn sie reif wird bekömmt sie eine dunkelgelbe Farbe. Ihr Fleisch ist trocken und eben vom Geschmack nicht niedlich. Sie taugt besser zu Torten als auf die Tafel.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Kirschen-Sorten.

No. XV. Die kleine schwarze runde Vogelkirsche (Taf. 4. A.)

Franz. La Merise noire, Engl. The Black-Birds Cherry.

Frucht.

Diese größtentheils bekannte Frucht scheint zwar ganz rund zu seyn, allein ihre Breite hat doch den größten Durchmesser, ihre Höhe ist geringer, und ihre Dicke noch geringer. Sie mißt sechs Linien in der Höhe, sieben in der Breite und zwey weniger als diese, nämlich fünf Linien in der Dicke. Die Linie vom Stiel zum Blütengrübchen sieht man wenig oder

aber nicht, doch wird man eine Art Vertiefung gewahr, aber das Blütengrübchen, zeichnet sich durch ein weißgraues Pünktchen, in einer sehr kleinen flachen Vertiefung aus. Der Umfang der Vertiefung am Stiel ist auch von keiner Bedeutung. Der Stiel ist gelbgrün und bisweilen sehr roth, und enthält die Höhe der Kirsche wohl mehr als dreymal. Sie hat eine dünne zähe Haut von schwarzglänzender Farbe. Das Fleisch ist ganz schwarz und man siehet in dieser Schwärze keine einzige Fiber durch das Fleisch laufen. Sie hat viel Saft von dunkelrother Farbe, und dieser einen sehr süßen Geschmack, der nur hinterher etwas anziehend bitterlich wird. Der Stein läßt sich nicht leicht am Stiel herausziehen, ist sehr klein, und fast so lang als breit, nämlich vier Linien, aber nur zwey Linien dick. Er hat demohngeachtet nach Verhältniß eine breite Kante die jedoch ohne Furchen ist. Sie wird vom Anfang des Julii nach und nach reif. Die Bäume tragen sehr reichlich, und da sie bis zu 10-12 bisweilen in Büschein zusammen hängen, so ist die Krone des Baums öfr mehr schwarz als grün. Der gemeine Mann ißt sie sehr gern, da er die Kerne mitzuschlucken pflegt, welches aber da sie sich leicht verstopfen, dem Leibe Nachtheil bringen kann.

Baum.

Der Baum hat einen starken Stamm und gehöret unter den Kirschbäumen mit zur stärksten Sorte. Haupt und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern quirlicht an. Die Zweige sind lang und deswegen etwas herabhängend. Das Traghol wechselt oft deutlich und stehet etwas weitläuftig, doch in verhältnißmä-

ziger Entfernung von einander. Die Sommerschossen sind lang und ziemlich stark; auf der Sommerseite braunroth, und auf der von ihr abgekehrten grünlich. Die Krone bildet eine ziemlich hohe Kugel und ist etwas durchsichtig, da die Zweige nicht sonderlich enge stehen.

Blatt.

Das Blatt ist groß und breit und die größte Breite fällt in die vordere Hälfte seiner Länge. Gegen den Stiel läuft es gedehnt spitzig zu; aber nach dem Ausgange bricht es von seiner größten Breite kürzer ab und setzt eine lange scharfe Spitze auf. Die Rippchen sind ordentlich und enge gereihet, laufen auch sehr gerade und in gleicher Entfernung von einander dem Rande zu. Die Zäckchen sind tief eingeschnitten und haben bisweilen noch ein kleines bey sich, auch sehr scharf. Die Farbe ist dunkelgrün und der Stiel nur wenig geröthet.

Diesen kleinen runden schwarzen Wald- oder Vogelkirschen will ich, wie ihr der rothen geschehen ist, ihre Schwester folgen lassen.

* *

No. XVI. Die kleine lange schwarze Wald- oder Vogelkirsche. (Taf. 4. B.)

Frucht.

Sie ist wie gesagt, die Schwester der vorhergehenden und das im kleinen, was die schwarzen Herzkirschen mit weichem Fleische im Großen sind. Man sieht es ihr gleich an, daß ihre Gestalt länglich ist. In ihrer Höhe mißt sie sieben Linien,

B.XI. Taf. 4.

A.XV. Kleine schwarze runde } Vogelkirsche.
B.XVI. ——— ——— lange }

nien, und in ihrer Breite, die mit der Dicke einerley ist, sechs. Man sieht an ihr die gewöhnliche Linie vom Stiel zum entgegengesetzten Ende nicht, aber das Blütengrübchen zeichnet sich sehr deutlich durch einen grauen Punkt aus. Der Stiel befindet sich in einer flachen Vertiefung, und ist mehr als dreymal länger als die Kirsche selbst, ist dünne und von blaßgelber Farbe. Die Haut ist dünne, und von glänzender dunkelschwarzer Farbe. Das Fleisch ist ausserordentlich zart, je näher am Steine desto schwärzer, und nur unmittelbar unter der Haut etwas röthlich. Der Saft hat eine Tintenschwarze Farbe. Der Geschmack ist Anfangs sehr süß; hinterher aber etwas bitterlich anziehend. Der Stein hängt nicht sehr am Fleische, und mehr mit dem Stiele zusammen. Er ist ziemlich groß und von länglicher Gestalt. Die Länge desselben hat fünf Linien, die Breite vier und die Dicke drey. Er ist weißlich, rein von Erhöhung und Vertiefungen. Seine Kante ist zwar breit, es ist aber in der Mitte derselben von oben herab, nur eine zarte Linie, wie ein Strich bemerkbar, die kleine Kante aber hat nur eine zarte Linie. Diese Kirsche fängt Ende Junii an zu reifen, und wird da sie nach und nach reift, auch nach und nach abgepflückt, und so hat man über einen Monat solche Kirschen. Sie wird frisch genossen und von manchen besonders dem gemeinen Manne gern gegessen. In Wäldern sich selbst überlassen dient sie den Vögeln zur Sportel. Sie wird aber jezt sehr fleißig, so wie ihre Schwestern die runde schwarze und die runde und lange rothe Vogelkirsche, aus den Wäldern ausgehoben, und an schickliche Oerter im Freyen verpflanzt, wo sie größer und der Geschmack auch besser wird, so daß auch an manchen Orten ein ansehnlicher Handel damit getrieben wird. Ihr zu häufiger Ge-

nuß und zwar mit den Steinen ist aber eben so gefährlich als der bey der vorhergehenden.

Der Unterschied zwischen dieser und der vorhergehenden zwischen Baum und Blatt ist gar nicht merkbar, daher lasse ich die Beschreibung dieser beyden Sachen um den Raum zu ersparen hier weg; ich bemerke nur noch daß es mir, nach vielem Gegeneinanderhalten der Süßkirschen von schwarzer und rother Farbe vorkommt, als wenn diese die Grundlage zu den übrigen größern Abstufungen wären, die man in beyden Farben hat. Daß diese Vogelkirschen schon durch das Versetzen ins Freye und in bessern Boden, die erste Art der Kultur, größer werden, und einen bessern Geschmack bekommen, das bezeugt hier die Erfahrung an mehrern Bäumen, die aus dem Walde ausgehoben wurden, wo sie bitter und herber waren. Mehrere Erfahrung und wenn Steine davon gesäet, die Reiser und die aus diesen entstandenen Bäume gut gepflanzt, gewartet und gepflegt werden, dürften künftig darüber Entscheidung geben.

Vergleichungen.

Vergleichungen hierüber anzustellen, wäre unnöthig, denn die Natur hat sie hinreichend in der Wildheit ausgezeichnet; doch darf ich das wohl bemerken, daß man den hier gegebenen Unterschied zwischen langen und runden, sowohl bey den Rothen als Schwarzen, bey keinem Pomologen antrift, welches mir doch zu bemerken nöthig schien, weil auf diesen Unterschied, so gering er andern vorkommen möchte noch etwas gebaut werden kann.

Du ha-

Duhamel redet nur von den Vogelkirschen von verschiedener Farbe. Siehe Theil I. Seite 115 ꝛc. und nach ihm die Uebrigen die davon geschrieben haben.

Ich habe hier zwar nur der rothen und schwarzen Waldkirschen gedacht; es giebt aber auch noch eine weiß und rothgesprengte, die künftig mit einer noch kleineren runden Kirsche aber mit einem sehr kurzen Stiel vorkommen wird.

Die Namen die diese Vogelkirschen außerdem nach führen z. B. Zwifelbeere oder Twiefelbeere, Kasbeere, Karseebeere, Karschen, sind bereits schon bey den rothen Wald- oder Vogelkirschen ꝛc. im t. O. G. vorgekommen.

III.

Birn-Sorten.

No. LXIII. Die rothe Butterbirn. (Taf. 5.)

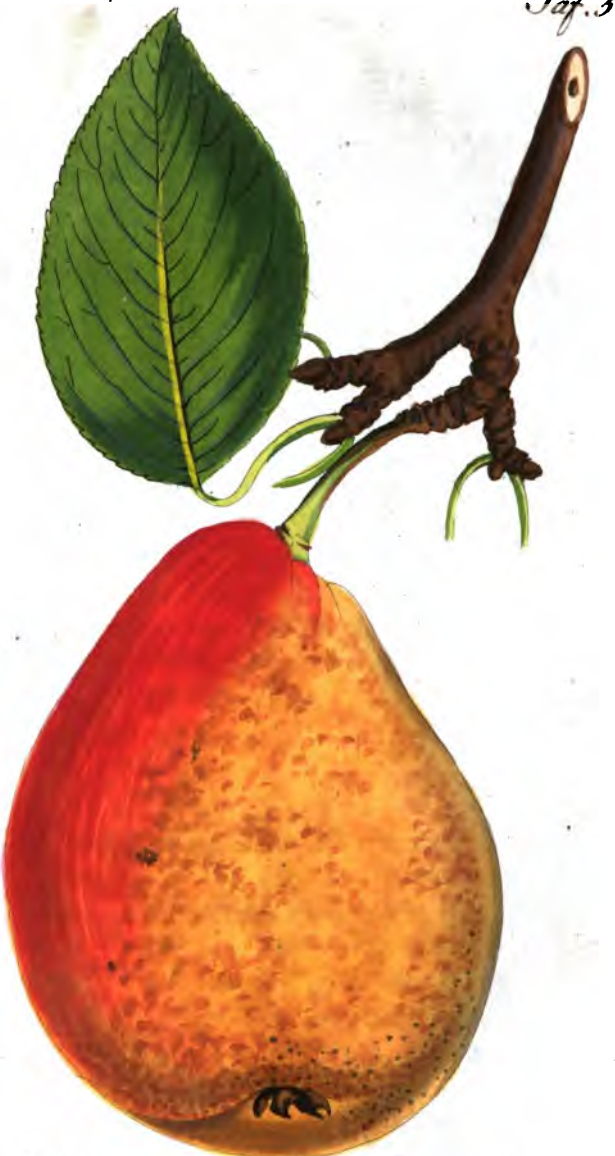
Franz. Beurré rouge. Engl. Red Beurre Pear, auch Red Butter Pear.

Frucht.

Es ist dieses eine vortrefliche Birn, die sehr schön in die Augen fällt wenn sie am Spalier auf guten Boden recht in der Sonne gezogen wird. In Ansehung ihrer Größe wechselt sie sehr, und wenn einige recht schön groß werden, so giebt es auch manche mittelmäßige und kleine. Sie wächst

mehrentheils etwas schief, oder mit einen krummen Rücken Die größte Breite fällt in der Mitte ihrer Länge. Sie rundet sich von da kurz zu, und die Blume ist nur wenig und flach eingesenkt, sonst offen, geräumlich und tief, und breitet ihren Stern rückwärts aus. Gegen den Stiel nimmt sie mehr ab, und läuft wenigstens auf der einen Seite etwas ausgehöhlt und stumpfspitzig zu, und gehört also zu Nr. 14. in der 5ten Klasse der Birnformentafel zu den hochbauchigt stumpfspitzigen Birnen. Die Grundfarbe ist gelb, welche sie aber mehr bekommt, wenn sie einige Tage abgenommen gelegen hat, denn erst ist sie mehr grüngelb; auf der Sonnerseite wird sie hellroth, welches oft in sehr glühenden Strahlen über die Oberfläche hinstreicht. In beyden Farben hat sie Punkte. Im Rothen sind sie gelb und im Gelben grau. Sie mißt zwey Zoll 8 Linien in der Länge, und zwey Zoll vier Linien in der Breite. Die Schale ist etwas stark, aber das unter ihr liegende Fleisch desto zärter, welches in großer Menge einen Saft enthält, der von einem süßen hochfeinen und stärkenden Geschmack ist. Das Kernhaus zieht sich auf den Seiten etwas breit, doch ist es sowohl oben als auch unten etwas spitzig und mit einigen Steinen besetzt. Die Kernkammern sind geräumlich und die Kerne auf einer Seite ganz glatt und auf der andern niedrig zugerundet, kurz und gerade aus spitzig. Sie wird in der Mitte des Octobers reif, und dauert vier Wochen. Der Baum trägt reichlich und gewöhnlich alle Jahr, und wenn auch kein gutes Obstjahr ist doch etwas. Es ist eine vortrefliche Tafelbirn, und auch sonst wenn man sie im Ueberfluß hat, in der Wirthschaft recht gut zu benutzen.

Baum.



LXIII. Die rothe Butterbirn.

Baum.

Der Baum ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern nach einander oder in Gabeln an. Die Zweige sind kurz und steif, das Tragholz wechselt ziemlich ordentlich, ist lang aber knorzig gewachsen. Die Sommerschossen sind mittelmäßig lang, braunroth und mit grauen Punkten besetzt. Die Krone bildet eine hohe Kugel, und ob sie schon mit Zweigen ziemlich stark besetzt ist, so ist sie doch durchsichtig, weil die Blätten klein sind.

Blatt.

Das Blatt ist länglich rund, hat seine größte Breite in der Mitte, und läuft gegen den Ausgang eben so abgerundet als gegen dem Stiel zu, nur endiget es sich dort in einer kleinen schmalen Spitze. Der Rand hat viele kleine, mehrentheils runde Zäckchen. Die Rippchen sind etwas weitläuftig und ordentlich gereihet, krümmen sich bisweilen und machen gegen den Rand wieder starke Aestchen. Das Blatt ist hellgrün.

Vergleichungen.

Nicht alle Pomologen kennen diese Butterbirn, zum wenigsten sind sie über die Namen der drey Butterbirnen, der Weißen, der Grauen und der Rothen nicht einig so wie sie auch die Gegenstände dieser Namen, unter einander selbst vertauschen. Manger bedauert selbst, daß er sie nicht kenne, noch jemals gesehen habe, und beschreibt sie nach der Ecole de Jardinier mit der Unsern, wie wir unten

sehen werden, ziemlich übereinstimmend. Da wir sie alle drey in alten tragenden Bäumen besitzen, so haben sie genau und wie sie in der Natur und von einander verschieden sind, beschrieben und gezeichnet werden können, und ich hoffe das mit den Freunden der Pomologie, die mich mehrmals darzu aufgefordert, Gnüge gethan zu haben, da sie nun alle drey gegeben worden sind.

Duhamel hat sie nicht, und hält überhaupt alle die drey genannten Butterbirnen für einerley, welches unmöglich ist, wie sich nun ein jeder leicht wird überzeugen können. Vielleicht hat er sie selbst nie neben einander besessen, wie überhaupt die Anzahl seiner Birnsorten so groß nicht ist.

Von der rothen Butterbirn sagt Manger daß sie $2\frac{1}{2}$ Zoll dick und $3\frac{1}{4}$ Zoll hoch sey, das Auge klein und mehrentheils in einer regulären trichterförmig eingehenden Höhle. An der Sommerseite sey sie zum Theil braunroth, zum Theil schön roth und in demselben kleine weiße, in dem durchscheinenden hell oder dunkelgelben Grunde aber rothe Pünktchen, manchmal mit ganz rothen Flecken bedeckt. Das Fleisch sey fein aber nicht völlig so schmelzend als bey der Grauen sondern etwas brüchiger. Der Saft scheine nicht überflüßig aber gleichsam mehr verdickt und verfeinert zu seyn; der Geschmack vortreflich und etwas aromatisch. Die Kerne seyen dunkelbraun und sie reife mit der grauen Butterbirn zugleich. Siehe 140. N. CLVII. 2.

Knoop beschreibt sie auch, giebt aber keine Abbildung von ihr, warum? werden wir gleich hören. Er sagt: Seite 51. von der rothen Butterbirn. Die rothe Butterbirn,

Beurré

Beurré rouge ist von voriger (nämlich der grauen) in nichts als in der Farbe unterschieden, welche rothbraun, und so viel sich vermuthen läßt, durch das Pfropfen entstanden ist; doch halten einige diese Sorte für die schmackhafteste von allen Butterbirnen. Diese Butterbirnen wachsen wohl auf Hochstämmigen Bäumen, an Spalieren aber werden sie besser, auch kann man sie sowohl auf Quitten als auf Wildlinge pfropfen und man findet, daß diejenigen so auf Quitten wachsen, allezeit etwas röthlicher ausfallen.

Bey Zinck trift man sie nicht an, aber in der Pomona Austriaca wird sie auf der 103 Taf. sehr schön, nur etwas zu kurz, vorgestellt; ich habe aber keine Beschreibung darzu als in den XI und XII Heft gehörig, erlangen können. Ob hierzu Beschreibungen herausgekommen sind, habe ich nicht erfahren können.

Lueder hat die Red Beurre Pear aus dem Aberkrombie auch angeführt, als eine Birn die in der Mitte des Oktobers reift. Es werden aber auch hier alle drey Butterbirnen unter einander geworfen. Es heißt in der Note: Red Burree Honb. Red Butter Pear, auch Gray Butter, und Green Butter Pear, in Frankreich Beurré rouge, l'Amboise, Beurré gris, Beurré vert, in der Normandie Ilambec Mill. Graue Butterbirn; in Hamburg Ilambert, Henn. Beury or Butter Pear. Wesl. eine große längliche, röthliche Birn schmelzend und sehr fein, Maw. sehr saftreich und süß, eine der besten Birnen, wenn sie vom Baume gegessen wird, meistens braun. Ihre unterschiedenen Benennungen rühren von ihrer unterschiedenen Farbe her, welche in mancher Lage, oder auch nach Beschaffenheit des

Pfropfstamms anders und auf Kernstämmen gemeiniglich kranner ist, als auf Quittenstämmen, daher man denn verschiedene Sorten daraus gemacht hat. M Kann früh im Oktober gepflückt werden und wird theils sogleich, theils binnen sechs Wochen auf dem Lager nach und nach reif, so daß man sie oft noch später als in der Mitte des Nov. hat. Ist eine der besten Herbstbirnen und muß an eine Mauer gepflanzt werden."

Hier können wir sehen was über diese Birn Alles, und wie man Wahres und Falsches durch einander hinschreiben kann, wenn man Andern nur nachschreibt und mit seinem eigenen Urtheil verbindet, wenn man sie nicht alle Dreye unter den Händen hat und sie in der Natur vergleichen kann.

IV.

Aepfel-Sorten.

No. LIII Die französische Reinette. *) (Taf. 6.)

Franz. Reinette Franche. Engl. Franck Rennet.

Frucht.

Es ist dieses ein Apfel von ziemlicher Größe, dessen größte Breite ganz in die unterste Hälfte seiner Länge fällt, von der er sich nach dem Stiele zu platt zuwölbt. Dieser steckt hier in einer geräumlichen Vertiefung, ist mittelmäßig stark, holzig

*) Vom Hrn. Hofrath Dr. Diel.

LIII. Die französische Reinette.

zig und etwan gut-3/4 Zoll lang. Gegen die Blume nimmt die Breite nach und nach ab, und wölbt sich hoch doch immer etwas ungleich zu. Die Blume senkt sich in eine geräumliche Vertiefung und hat am Rande einige Ungleichheiten. Ihre Oeffnung ist groß, geräumlich und tief, daß man ihr Inneres ganz übersehen kann. Die Farbe ist grün, welche aber bey ihrer annähernden Zeitigung sich etwas mehr ins Gelbe zieht und endlich gelbgrün wird. Er ist mit vielen kleinen grauen den Nadelstichen ähnlichen Punkten bestreut; hie und da hat auch die Oberfläche einige graue Holzflecken, obschon das Uebrige glatt zu seyn scheinet, doch lassen sich noch einige kleine Unebenheiten oder flache Vertiefungen auf derselben bemerken. Er mißt in seiner Höhe zwey Zoll und 9 Linien, und in seiner Breite drey Zoll und vier Linien und gehöret zu N. 5. der dritten Klasse der Apfelformentafel zu den platt runden Aepfeln. Das Kernhaus ist unten am Stiele sehr breit, dehnt sich nach beyden Seiten aus, und bildet schnell unter der Blume eine kurze Spitze. Die Kernkammern sind hoch geräumlich und offen. Die Kerne sind länglich und gerade aus zugespitzt. Die Farbe des Fleisches ist weißgrün, zart fest und mit hinreichendem Safte versehen. Der Geschmack davon ist säuerlich süß nachdrücklich und stärkend. Er ist sowohl zum frischen Genuß als auch zu Kompots gut zu gebrauchen. Er zeitiget im December und dauert wohl bis Ostern und noch länger.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark. Haupt- und Nebenäste gehen nicht in sehr scharfen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern quirlicht an. Die Zweige sind mittelmäßig

stark

stark und lang. Das Tragholz wechselt ordentlich, steht enge und gablicht. Die Sommerschossen sind lang und mittelmäßig stark, und mehr mit grauen Querstrichen als runden Punkten besetzt, und an Farbe ganz grün.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und hat seine größte Breite in der Mitte seiner Länge. Gegen den Stiel nimmt es nach und nach ab, und rundet sich endlich fein an denselben an. Gegen den Ausgang nimmt es zwar anfangs auch nach und nach ab, wird dann aber auf einmal stärker, und dehnt sich in eine feine lange Spitze. Die Rippchen sind ordentlich und eins ums andere gereihet, laufen auch ganz gleichförmig gegen den Rand. Auf diesem stehen deutliche aber stumpfspitzige Zäckchen von ungleicher Größe mit einer etwas grauen zartharigen Einfassung. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Daß diese Reinette vorzugsweise die gute oder gutgemachte Reinette franche heißt, (denn wenn man im französ. franc od. franche von Bäumen oder Obstarten braucht, so heißt es immer gut, gutgemacht, veredelt, im Gegensatz von wild) muß sich auf ein Pomol. Factum beziehen, das wir nicht wissen; denn man hat mehere Sorten von Reinettes franches. Wirklich redet auch Manger noch von einer weißen und grauen Reinette franche. Man setzt aber auch zu einem noch nähern Unterschied dieser Renette von andern ihr ähnlichen, Reinette franche des Duhamels dazu, das heißt, wie dieser sie beschrieben hat. Wir dürfen also nur hier zur Vergleichung seine Beschreibung hersetzen.

Der

„Der Baum heißt es, Theil II. Seite 30. Nr. XXII. ist groß und trägt gut. Die Triebe sind dick, lang, stark, auf der Seite im Schatten grün, gegen die Sonne röthlich, mit Wolle bedeckt, und mit kleinen Punkten getüpfelt. Die Knöpfe sind sehr kurz und die Füße platt. Die Blätter sind von mittelmäßiger Größe, drey Zoll acht Linien lang, zwey Zoll drey Linien breit, tief gezahnt, und an den Zahnungen wieder gezahnt, länglich und an beyden Enden spitzig. Der Stiel ist ungefähr einen Zoll lang. Die Blume hat ein und zwanzig Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind zehen Linien lang, sechs Linien breit, auswendig hellroth, gefleckt, inwendig stark gefärbt (teints), nicht sonderlich ausgehöhlt, gegen den Nagel zu breiter als am andern Ende. Die Frucht ist groß, hat bisweilen drey Zoll im Durchmesser, und zwey Zoll vier Linien an Höhe, ist an den Enden breit gedrückt, eckigt oder mit etlichen ziemlich starken Rippen versehen. Das Auge ist klein, und stehet in einer weiten nicht sonderlich tiefen Aushöhlung, die am Rande herum Erhöhungen hat, mit denen sich die Rippen endigen. Der Stiel ist dick und kurz, und stehet in einer sehr breiten und tiefen Aushöhlung, die am Rande eben, und grün und grau gefärbt ist. Die Haut ist glatt und hellgrün, mit braunen Punkten von verschiedenen Formen, als runden, dreyeckigten, getüpfelt, runzelt sich aber mit der Zeitigung und wird bleichgelb. Bisweilen ist ein Theil, von der Seite gegen die Sonne, leicht roth verwaschen, und mit hellrothen Punkten getüpfelt. Das Fleisch ist fest, weiß, wird aber, wenn die Frucht den höchsten Grad der Zeitigung bekommt, etwas gelblich. Der Saft ist etwas gezuckert, erhaben und von sehr angenehmen Geschmack, daher dieser Apfel für den besten Apfel unter allen Tafeläpfeln gehalten wird. Die Kerne sind

hell,

hellbraun, platt und breit. Der Apfel zeitiget im Hornung, und hält sich bisweilen, bis wieder neue Aepfel kommen. Wenn derselbe über den Punkt der Zeitigung hinaus ist, so wird er etwas trocken, verliert viel von seinem Geschmack, und bekommt einen unangenehmen Geruch. Indessen hat man denselben mit allen diesen Fehlern, zu dieser Zeit wo er der vorzüglichste und fast der einzige Apfel ist gern.

„Man zählet verschiedene Varietäten von der Reinette franche. Die eine unterscheidet sich von der erst beschriebenen nur durch die Form, als welche länglich und am Durchmesser rundlich ist, und gar keine oder nicht sonderlich erhabene Rippen hat. Eine andere Varietät ist ebenfalls länglich, und die Haut von derselben mit sehr vielen röthlichen (rouffes) Flecken bezeichnet, von denen die meisten eine längliche Figur haben. Wenn dieser Apfel reif ist, so scheint er abwechselnd (variée) röthlich (roux) und gelb zu seyn, daher man ihn gemeiniglich die Reinette rouffe (die braunröthliche Reinette) nennt. Dieses ist ein vortreflicher Apfel, von sehr feinem und sehr erhabenem Geschmack. Eine andere Varietät ist platt, und der Durchmesser eckigt, ohne deutlich bemerkte Rippen. Die Höhle wo das Auge stehet, und die vom Stiel sind sehr breit, sehr tief und am Rande eben. Die Haut ist gelb, und fällt ins Graue mit sehr vielen kleinen grauen Punkten getüpfelt, öfters mit dunkelbraunen Flecken bezeichnet. Sie runzelt sich und wird welker als die andern.“

Zwey-

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Vorläufige Ideen

zu einem Plane über eine im natürlich gereinigten Gartengeschmacke anzulegende Baumpflanzung edler Obstsorten.

Die Bewohner der mehr nördlichen, besonders die, der höhern Gebirgsgegenden, werden nie, bey der jetzigen Lage und Verfassung, in welcher sich die meisten Orte in Ansehung der Obstkultur befinden, auch selbst da, wo sich bereits schon beträchtliche hochstämmige Fruchtbaumpflanzungen befinden, denjenigen Grad der Vollkommenheit in derselben erreichen, den man doch erlangen könnte, wenn sich nicht zu diesem gemeinnützigen Zweck, mehrere Männer verbinden, wie Diel in Dietz, und Sickler in Kleinfahnern bereits gethan, und dadurch dem Publikum so ersprießlichen Nutzen verschaft haben.

Die Anleitung Obst in Scherben zu ziehen, mit welcher Hr. Hofrath Diel das pomologische Publikum beschenkt hat, ist eine sehr glückliche Idee und der Liebhaber kann sich nicht nur in wenigen Jahren eine Auswahl der besten und edelsten Obstarten sammeln, sondern auch seine Kenntnisse in diesem Fache, wo man noch so unbestimmt und schwankend ist, sowohl vermehren als auch berichtigen, und dieserwegen halte ich dafür, daß zum Studium der Obstkultur schlechterdings eine Obstorangerie nöthig ist. Dieses hier weiter auseinander zu setzen würde mich zu weit von meinem Vorhaben abführen, und also unnöthig seyn. Es bestehet aber darinne: dem pomologischen Publikum zu zeigen, daß auch, wenn rauhere Gegenden und Klima das Erbtheil seines Vaterlandes sind, dennoch edlere Obstarten gewonnen, und nach bessern Einrichtungen, eingeführt werden können. Die Idee ist, außer bey einigen Handelsgärtnern, noch nicht bekannt, oder nachgeahmt, und dürfte vielleicht auch bey denen so an alten Vorurtheilen hängen, wenigen Eingang finden. Doch dieses thut nichts zur Sache; denn es ist der gewöhnliche Gang der Dinge bey neuen Vorschlägen, daß man ihnen Hindernisse in den Weg legt, hätten sie auch die besten Absichten, und wären sie noch so gemeinnützig. Indessen kann der glückliche Erfolg immer am besten alle Einwendungen niederlegen.

Wer wünscht nicht während des langen Winters seine Tafel, mit guten edlen und dauerhaften Obstarten besetzt zu sehen, und kann der Gebirgsbewohner sich wohl dieses Glücks erfreun? da an und für sich schon die Wände zu Kernobstbäumen am Spalier mangeln, und man oftmalen nur froh ist, wenn man nur einige Wände zu den edlern Sorten der

Aprikosen und Pfirschen haben kann, ohne welche sie, die schlechtern und wässrigten Sorten ausgenommen gar nicht gedeihen, und wo die Rapauen *) und Renettenarten, die doch ihren Geschmack bald verlieren, die einzigen sind, die man als Tafelobst aufsetzen kann.

Man wird mir ohne Zweifel hiergegen den Einwurf machen, daß auch vieles große und schöne Obst in unsern und andern Gebirgsgegenden zeitiget, und zu seiner Vollkommenheit gedeihet. Dieß ist allerdings wahr, aber sind dieses Tafelarten? haben sie jenen haut gout, den der Franzose verlangt? Sind es nicht vielmehr Provinzial-Obstarten, deren jede Gegend ihre eigene hat, geschickt zum Kochen, zu Compots und zum Trocknen? Aber um eine Tafel beständig mit den vorzüglichsten Winterobstarten zu versehen, und um die Kosten zu Wänden und Spalieren zu ersparen, schlag ich eine Anlage von Fruchtobstbäumen in neuem gereinigten Gartengeschmacke vor und wähle darzu einen Platz nach Süden gelegen; nach Süden oder Südwest sage ich, welche Lage zur Zeitigung der Früchte so sehr nöthig ist. Denn die beliebten Kalwills, Royals d'Angleterre, Drap d'or Virgouleuse, Bonchretien d'hyver und andere mehr erlangen nie ihre wahre Vollkommenheit, Schönheit, Bildung, und vorzüglich das Feine des Geschmacks, wenn der Baum, und darzu der Hochstamm, gegen Norden oder Nordosten stehet. Die kalten Nebel, die in den Gebirgsgegenden so häufig sind, bringen ein zehrendes nagendes Moos über den Baum, verursachen Flecken an den Früchten, und hemmen die Circulation

*) Was sind das für Früchte? Oder ist der Name verschrieben.

tion der Säfte, hierzu kommen noch die starken Windstöße, die nicht allein die Früchte leicht abschlagen, sondern sie auch verdrehen, welches eine Stockung der zuströmenden Säfte veranlaßt, und daher gleichfalls ein großes Hinderniß zur Erlangung und Erhaltung der edlern Arten ist.

Dieses alles habe ich nicht zu befürchten, wenn ich diese Sorten, und überhaupt alle jene edlere Tafelarten, deren so viele sind, auf Johannis oder Quittenstämme veredle, eine Lage nach Süden nehme, und hier diese Bäumchen in Gruppen, so wie die Nordamerikanischen Holzarten in die englischen Gärten verpflanzt werden, vertheile. Ich getraue mir zu behaupten, daß solch eine Parthie, wenn der Unternehmer nur mit einigem Nachdenken sein Werk beginnet, dem besten englischen Garten nicht nur gleich käme, ja wohl gar überträfe. Welches Vergnügen muß es dem denkenden Beobachter nicht gewähren, in einer solchen Anlage zu lustwandeln, wo sich ihm zu jeder Zeit des Jahrs eine mannichfaltige Schönheit und Abwechselung der Gegenstände darbietet; wo dem Auge sich jedem Morgen neu entdeckte Reize entgegen stellen, wo vom frühen Frühling bis zum spätesten Herbste eine ununterbrochene Reihe von Reichthümern, der vielfältigsten und abwechselnsten Schönheiten, im Blühen, im Ansetzen der Früchte, im wachsenden und reifenden Obste, nicht allein eine geistige Befriedigung gewähren, sondern auch dem Gaumen, wenn der Unternehmer mit Auswahl der besten Sorten behutsam zu Werke gehet, den ganzen Lauf des Sommers ein gesundes schmackhaftes und erquickendes Obst liefern.

Die zu einem solchen Unternehmen erforderlichen Bäume, deren Mannichfaltigkeit die Pracht der Blütezeit so sehr erheben muß, sind: Aepfel auf Johannis Stämmen; Birnen auf Quitten; das Pflaumengeschlecht mit seinen so vielen Arten und Abarten, Zwetschen, Kirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren; auch zur Abwechselung hin und wieder Nußbäume und Mandeln; letztere vorzüglich in Rücksicht ihrer frühen Blütezeit, wodurch Anmuth und Heiterkeit in der ganzen Gegend verbreitet und der kommende Frühling als Bote seiner Nähe verkündiget wird.

Bey der Anlage und Pflanzung ist nothwendig, daß man den Wuchs jedes der zu pflanzenden Bäumchen kenne, die Stärke Größe und Höhe berechne, und vorzüglich darauf sehe daß die größten von 25 : 30 Schuhen, von den sich durch die Anlage schlängelnden Wegen weg, dann die mittlern und zuletzt gegen den Weg die kleinen und niedern gesetzt werden. Dieses ist schlechterdings nöthig, nicht nur des guten Ansehns und bessern Gedeihens der Bäume wegen, sondern vorzüglich daß sich jede Fruchtart der erquickenden Sonnenstrahlen erfreuen und zu ihrer gehörigen Reife kommen könne; damit dem Wanderer, überall solche Gruppen in ihren mahlerischen Schönheiten, Reichthümer der mannichfaltigsten Früchte sich darstellen und das Ganze ein lebendes Amphitheater bilde. Nie müßten zwey Pflanzengattungen neben einander stehen, sondern nach Verhältniß ihrer Größe durch einander, damit die Farbe der Blätter das vielfache Grün das Ganze angenehm und mahlerisch schattire, und alles in der schönsten harmonischen Verbindung stehe.

So wie dieses hier Vorgetragene nur noch Idee zu einem Plan eines gereinigten Gartengeschmacks ist, und nur noch von sehr wenigen in etwas zur Wirklichkeit gebracht worden ist, so hoffe ich doch von Teutschlands edlern Männern, denen es um Erweiterung und Fortschritte, in den für die Menschheit so ersprießlichen Zweige der edeln Fruchtbaumzucht zu thun ist, da diese den Wohlstand der Völker auf eine so leichte Art vermehrt, daß sie diese hier gegebenen Winke benutzen, und sich durch sie zu einer dergleichen Einrichtung bey Anlegung ihrer Gärten bewegen lassen, und von jenen so kostspieligen als in ihrem ökonomischen Nutzen geringfügigen Anlagen der englischen Gärten abstehen möchten, da sie ihnen blos geistige Befriedigung gewähren, die vorgeschlagene Einrichtung hingegen sowohl geistige als sinnliche in einem so hohen Grade vereint.

So viel für dießmal — man wird sehen wie das Publikum diese hingeworfene Skitze aufnehmen wird, und dann eine Maasregeln nehmen.

Stein,
in Coblenz.

II.

Einige Erinnerungen

über die Benennung und Vergleichungen der in 5ten Stück des 9ten Bandes des T. O. G. beschriebenen Oranienkirsche.

Ich erhielt im Frühling 96. diese Kirsche von Herrn Sickler, bey mir Lit. s-y. Nach den Blättern, Trieben und Wachsthum ist es dieselbe Kirsche, welche ich aus Herrenhaußen unter dem wahrscheinlich falschen Namen Carnation Cherry, und Cerise Carnation Nr. 7. aus Sans-Souci unter den Namen Orangenkirsche Lit. y. von Herrn Büttner aus Halle, so wie von Herrn Pastor Winter aus Gunsleben unter dem wahren Namen der rothen Oranienkirsche, erstere 4-p. und letztere 8-a. erhalten habe.

Die Beschreibung die Herr Büttner im T. O. G., und die Henne in seinem Werke von dieser Kirsche geben, passen so ziemlich mit der des Herrn Sicklers.

Um so mehr hätte ich gewünscht, daß Herr Sickler blos den Namen beybehalten hätte, dessen sich diese beyden Klassischen Pomologen zur Bezeichnung dieser Kirsche bedienten. Der Bey- oder vielmehr Vorsatz holländische Kirsche und Coularde, kann zu Irrungen in der Nomenklatur (deren wir leider schon so viele im Kirschenfache haben) Anlaß geben. Büttner führt im 7ten Bd. des T. O G. p. 378. eine Holländische Kirsche (bey mir Lit. 5-i.) auf, welche

färbenden Saft hat. So ist auch Krafts Cerise de Hollande, au Coulardo, in der Pom. Austr. (bey mir Lit. ss.) mit färbendem Safte.

Mayers Kirsche dieses Namens aus der Pom. Franc, gleichfalls mit färbendem Safte wird unten mehr gedacht. Ferner giebt es auch mehrere Kirschen welche den Beysatz Holländische führen, und sicher sehr von der hier beschriebenen abweichen. Ich kenne wenigstens keine Kirsche, welche in das Sauerkirschenbaum-Geschlecht gehört und weißen Saft hat, die den Namen holländische und Coulardo führt. Die Umänderung des Namens beruhet also blos auf einer Vermuthung, oder gewagten Voraussetzung, und diese sollte man sich, nach meiner Meynung, nur im höchsten Nothfall erlauben, und lieber bey schon festgesetzten und von bewährten Schriftstellern gebrauchten Namen bleiben. In dieser Hinsicht hätte ich selbst gewünscht, daß Herr Sickler das Wort rothe noch beybehalten hätte. So wie es mir unangenehm war, daß Herr Christ in der zweyten Auflage seines Handbuches bey dieser Kirsche den Vorsatz rothe, in gelbe umzuwandeln versuchte.

Die Benennungen der Obstsorten sollten uns Pomologen zwar nur Schall seyn, aber wir bedürfen doch einer bestimmten Festsetzung dieses Schalls, um uns schneller und sicherer zu verständlichen, und besonders bey den Laien verständlich zu machen, die selten auf unsere Beschreibungen achten, und sich meist nur an die Benennungen halten.

Nach dem todten Buchstaben, selbst nach illuminirten Kupfern Vergleichungen anzustellen, ist äußerst schwer, und doch

doch oft täuschend. Ich getraue mir nicht aus meinem ganzen großen lebenden Kirschen Sortiment von 300. Nr. Duhamels Cerise de Hollande au Coularde heraus zu finden, wenn ich nicht Voraussetzungen und Vermuthungen mit zu Hülfe nehmen darf. Duhamel sagt: „Das Fleisch ist fein, weiß, und dabey etwas röthlich; der Saft ist süß, sehr angenehm, und dabey etwas gefärbt.“

Die Oranienkirsche hat ganz weißen Saft. Ich vermuthe also: daß Duhamel hier die Kirsche hat beschreiben wollen, welche Büttner unter den Namen der rothen Maykirsche (bey mir Lit. 7-b.) im T. O. G. 7ten Bd. p. 376. Henne in seinem Werk p. 333. 336. unter den Namen der Prager Muskatellerkirsche, (bey mir Lit. 4-r. Mayer in dem 2. Bd. der Pom. Franc. p. 39. T. XXV. mit Duhamels Benennung Cerise Hollande, au Coularde (bey mir Lit. 4-d.) Kraft im 1sten Bd. der Pom. Austr. p. 6. T. 14. F. 2. unter den Namen frühe Herzkirschweichsel (bey mir Litt. gg.) beschrieben haben, und die in der Herrenhäußer Baumschule, und in Hessen, unter den Namen der doppelten Maykirsche (bey mir Nr. 25.) bekannt ist. Alle diese Kirschen bis auf die Büttnerische, wo ich aber auf die richtigen Beschreibungen mich verlasse, haben bey mir getragen, sind sich in allen Stücken gleich, und gehören in die Klasse II. A, a. Obige Vermuthung wird dadurch bestätiget, daß ich annehme: Duhamel habe diese Kirschen vor ihrer vollkommenen Reife, wo sie schon sehr eßbar, und wohlschmeckend ist, und das Fleisch, und besonders der Saft noch nicht seine vollkommene Röthe angenommen hat, untersuchet und beschrieben, und 2tens daß alle diese hier gerühmten Eigenschaften sich auf die am Ende der Duhamelischen

lischen Beschreibung angeführten fruchtbaren Namens-Schwestern anwenden lassen; denn alle die 5. welche ich hier unter verschiedenen Namen anführte, tragen sehr reichlich. Nur aus diesem Gesichtspunkte betrachtet, kann ich Duhamels Cerise de Hollande, au Coulache in meiner Kirschensammlung auffinden. Aber auch hier stehet seine auf p. 246. beschriebene, und Tab. 25. Fig. I. abgebildete Cerise Guigne im Wege. Auf diese Kirsche läßt sich alles auch weit eher anwenden, was obige 4. Schriftsteller von den angeführten Kirschen unter fünferley Namen deutlich sagten, und undeutlich skizirten, und was ich selbst so fand. Nur muß ich hier die Vermuthung hinzu denken. Daß Duhamel bey dieser Kirsche den höchsten Grad der Zeitigung abwartete, ehe er solche beschrieben hat.

Daß die angeführte Kirsche aus der Pom. Franc. nicht die im T. O. G aufgestellte rothe Oranienkirsche ist, erhellet aus Obigem.

Die aus der Pom. Austr. angeführte Weichsel mit großer bleichrother Frucht, besitze ich unter Lit. oo. Die Stellung der Zweige, und der Bau der Krone sind bey dieser Kirsche und der Oranienkirsche sehr unterschieden. Erstere wächst mehr geschlossen, und die Zweige gehen grade in die Höhe; bey letzterer nehmen die Zweige eine mehr wagerechte Richtung und die Krone erhält dadurch ein sperrhaftes Ansehen.

Von der großen bleichrothen Weichsel habe ich nur noch wenige Früchte voriges Jahr und dieß Jahr erhalten. Sie sind

sind weniger platt, haben etwas mehr Säure, und reifen später als die Oranienkirsche.

Bey Hirschfeld, Miller und Abercrombie stehet die Carnation unter den Süßkirschen. Auch hat mir mein Freund der Hessenkasselische Gartenintendant Schwarzkopf welcher lange in England war, versichert: daß die Engländer einer Süßkirsche mit nicht färbenden Safte den Namen Carnation Cherry beylegten.

Ich war vielleicht etwas zu weitläuftig, aber es war mir daran gelegen zu zeigen: daß es äußerst gewagt, schwer, ja fast unmöglich sey, nach dem todten Buchstaben, ja selbst mit Beyhülfe von Abbildungen richtig zu vergleichen.

Seit 2 Jahren habe ich von dem um die Obstkultur so verdienten Herrn Herausgeber des T. O. S. 34 Kirschensorten erhalten. Wenn nun einst diese einige Jahre Früchte geliefert haben, denn nach ersten Früchten läßt sich selten gründlich urtheilen, und ich weiß, daß es Ihm, und den Kirschenfreunden angenehm ist; so könnte ich mich wohl dazu verstehen, zu seinen beschriebenen Sorten die Vergleichungen nach der lebenden Natur zu liefern; denn ich besitze fast die ganzen Kirschen-Sortimente des seeligen Herrn Pastor Henne zu Gunsleben, des Herrn Stiftsamtmanns Büttners zu Halle, des Herrn Ober-Pfarrer Christs zu Kronberg, des Herrn Krafts zu Wien Verf. der Pom. Austr., des Herrn Mayers zu Wirzburg Verf. der Pom. Franc. alle Sorten aus der Baumschule zu Herrenhausen, verschiedene schätzbare Sorten vom Herrn Rath

Utz zu Koburg, aus Schweinfurth, Kassel und mehrern Orten. Bettenburg, den 20ten September 1798.

L. Truchseß.

III.

Ueber die Pomologie der Alten.

Marcus Portius Cato.

(Fortsetzung von S. 249 des 10. Bandes.)

Wie theilt man dem Gesinde den Wein zu?

Nachdem die Weinlese vorbey ist, so gebe man den Sklaven, oder dem Gesinde drey Monate hindurch den Nachwein zu trinken. Im vierten Monate darauf mögen sie dann täglich ein Mösel Wein, oder den Monat hindurch drey große Maßkannen erhalten. Im fünften und den folgenden sechsten, siebenden, und achten Monaten hingegen ertheile man ihnen täglich ein Maaß, oder den ganzen Monat hindurch fünf große Maßkannen. In dem neunten, zehenden, und eilften Monat gebe man täglich drey Mösel, oder den Monat einen Eimer. Endlich in den Saturnalien und Kompitalien, während dieser Feste muß jede einzelne Person eine drey Maaß enthaltende große Maßkanne bekommen. Die andere Masse des für das Gesinde bestimmten Weines schenkt man dann den Arbeitern, welche in dem Land-

guth-

guth zu arbeiten haben, portionenweise. Es ist durchaus nicht zu viel wenn diese Jahr aus Jahr ein zehn Eimer verbrauchen.

Wie viel giebt man dem Gesinde Zukost?

Zur Zukost für das Gesinde hebe man die abgefallenen Oliven sehr sorgfältig auf, diese mache man mit andern, aber abgenommenen und vollkommen reifen Oliven so ein, daß sie so lange als möglich dauern. Sind die Oliven verzehret, so gebe man ihnen Heringslake mit Essig. Jedem ertheile man auf einen Monat einem Quadranten voll Baumöl. Ein Maaß Salz ist für einen jeden das Jahr hindurch genug.

Wie wird das Land gut besorgt und bebauet?

Was heißt: einen Acker gut bauen? ihn gut ackern oder pflügen. Was ist die zweyte vornehmste Beschäftigung mit ihm? ihn gut eggen. Und welches die dritte? ihn gut düngen. Wer den Mist oft und hoch auf das Land führt, der muß die kleinen Würzelchen fleißig ausackern. Ackeret er aber nicht gut und thut er dieses nicht, so schlagen sich die Wurzeln unterwärts, werden stärker und dicker, und nehmen den Oel- und Obstbäumen die Kräfte, welche diese an sich ziehen sollten. Ackert man einen für das Getraide bestimmten Acker, so muß man gut und zur rechten Zeit Hand anlegen, überhaupt aber durchaus keine ungleiche Furchen halten. Die übrige Wartung und Pflege besteht darinnen, daß man den Boden häufig mit Bäumen besetzt, die Früchte fleißig abnimmt, und zur gehörigen Zeit die Wurzeln der Gewächse zugleich mit der Erde fortsetzt. Nachdem man die Wurzeln

wohl

wohl bedecket hat, so muß man die Erde um sie herum recht fest treten, damit das Wasser nicht schade. Sollte jemand wissen wollen, zu welcher Zeit in diesem oder jenem Boden man den Oelbaum setzen müsse, so dient zur Nachricht: in trocknem Boden zur Zeit der Aussaat (im Herbste), in gutem Boden hingegen im Frühjahre.

Von der Oliven-Erndte.

Sobald die Olive reif geworden ist, muß sie auch gepresset werden; sie darf so wenig als möglich lange in der Erde und auf der Diele liegen bleiben. Auf der Erde und dem Lager wird sie faul. Diejenigen, welche für die gefallnen Oliven sind, wollen, daß man die Oliven erst fallen lassen soll, und sie nicht abnehme. Andere hingegen wollen, daß sie erst recht lange auf dem Lager bleiben sollen, damit sie hier weich werden, weil sie dann mehr Oel geben. Allein man glaube doch ja nicht, daß das Oel auf dem Lager noch sich vermehren und zunehmen könne. So bald als möglich die Oliven gepreßt, das ist am besten, das giebt am mehrsten und das beste Oel. Die Olive, welche lange auf der Erde gelegen hat, oder auf der Diele sich befand, giebt weniger und dazu noch schlechteres Oel. Des Tags presse man das Oel zweymal aus der Olive, wenn es angeht, denn je länger es in den Oel-Drüsen und den Trebern bleibt, desto schlechter wird es.

Wie bekömmt man grünes Oel?

Das grüne Oel suche man sich folgendermaaßen zu verschaffen: So bald es nur möglich ist lese man die gefallnen Oliven von der Erde auf. Sind sie schmutzig, so wasche man

man sie, und reinige sie von den Blättern und von aller Unreinigkeit. Den Tag darauf oder am dritten Tage nachdem man sie gelesen hat, schlage man das Oel. Wo die Olive ein schwarzes Fleck hat, da schneide man dasselbe aus. Je bitterer die Olive ist, aus der man Oel preßt, desto besser wird das Oel. Tritt Frost und Reif ein, wenn das Oel gepreßt wird; so presse man dasselbe drey bis vier Tage darauf. Die Oliven besprenge und bestreue man vorher mit Salz. Das Preßhaus und der Preßkeller muß so warm seyn als nur möglich.

Von der Funktion des Aufsehers und Schöpfers.

In dem Preßhause und dem Keller halte er vollkommne Ordnung. Er gebe Achtung, daß so wenig als möglich in das Preßhaus und den Keller aus und eingegangen werde. Alles sey so rein und so hell als nur seyn kann. Das große Preß-Gefäß muß von Kupfer seyn; auch muß er sich sehr hüten, daß in der Olivenpresse kein Nußöl geschlagen werde, weil sonst das Oel übel schmecken würde. In den großen Zuber setze er ein bleyernes Leitegefäß, in dem das Oel abfließt. So wie die Oelschläger mit den Keulen pressen, so stehe auch der Schöpfer alsbald bey dem Auffange-Gefäß, und schöpfe ohne Unterlaß das Oel aus demselben mit einer Muschel heraus. Nur nehme er sich in acht, daß er keine Oelbrüsen mit ausschöpfe. Zuerst thue er das Oel in einen Kessel, dann fülle er es auf ein anderes Faß. Aus diesen Kesseln suche er immer die Oeltrestern und Oelbrüsen wegzuschöpfen.

Ueberhaupt muß jedermann, welcher sich in dem Preßhause befindet, und bey diesem Geschäfte mit angestellt ist, darauf sehen, daß alles darinnen recht reinlich sey; daß die Olive gehörig reif und trocken in die Presse gebracht werde; daß man im Preßhause kein Holz haue; daß man auf das Oelschlagen die gehörige Sorgfalt verwende. Der Oberaufseher gebe den Oelschlägern zu jedesmahligem Schlagen eine halbe Maaßkanne Oel in das Preßgefäß, und in die Leuchte, so viel als erforderlich ist. Tagtäglich werfe er die Oeltrestern aus dem Preßgefäße hinaus, und die Oeldrüsen rühre er so lange um, bis sie in den großen Ständer, welcher sich im Keller befindet, gekommen sind. Die Oelkörbe reinige er mit einem Abwisch-Schwamme. Tag für Tag gieße er das Oel aus einem Gefäße in das andere, bis es in das Faß gefüllet wird. Sowohl beym Pressen als auch im Keller gebe er genau Achtung, daß kein Oel entwendet werde.

Nach vollbrachtem Weinkeltern und Oelpressen müssen die Keltern selbst, nebst den Kelter Seilen, in der Vorrathskammer oder im Preßhause sorgfältig aufgehangen werden. Desgleichen müssen auch alle Kreise, Ringe, Keile, große und kleine Körbe, Leitern, und alles was man gebraucht hat, wieder an seinen Ort gestellet werden.

Wie richtet man frische und neue Oelfässer zu?

Neue Oelfässer richte man folgendermaaßen zu. Man fülle sie mit Oeldrüsen an, sieben bis acht Tage lang. Diese Oeldrüsen suche man täglich durch neue wieder zu ersetzen. Darauf nehme man die Oeldrüsen heraus und lasse sie trocken werden. Fangen die Fässer an trocken zu werden, so nehme man

man Gummi und werfe dieses in das Wasser, damit es davon aufgelöset werde. Einen Tag darauf wasche oder spüle man die Fässer mit solchem Wasser aus. Darauf erwärme man das Faß, damit es die gehörige Wärme zum Verpichen erhalte. Man bringe nemlich ein gelindes Feuer darunter. Hat es nun die gehörige Wärme erhalten, so bringe man den Theer darauf, und verschmiere es. Um ein Faß das funfzig Maaß enthält, gut zu verpichen, braucht man nicht mehr als vier Pfund Theer.

Wie verfährt man bey der Olivenlese.

Bey der Olivenlese muß man also verfahren: Nur auf den Willen des Herrn, oder des Wächters, den der Herr gesetzt hat, oder endlich desjenigen an den der Oelberg verkauft worden ist, darf man die Oliven zusammen lesen. Wenn kein Befehl vom Herrn des Oelbergs oder von dessen Wächter vorhanden ist, so darf man die Oliven weder brechen noch schlagen. Wer dagegen handelt, der wird von dem Tage an, wo er dieses unternahm, keinen Kredit mehr haben. Alle Olivenleser müssen daher entweder ihrem Herrn oder dessen Wächter schwören, daß sie weder von seinem Oelberge noch von dem des Nachbars durch Betrug irgend eine Olive unterschlagen wollen. Wer dieses nicht beschworen hat, und alles ohne Unterschied aufliest, der hat seinen öffentlichen Treu und Glauben verlohren. Daß die Oliven ohne Betrug und richtig gelesen werden, dafür soll man dem Nachbar Kaution stellen. Die Leitern müssen wieder also überliefert werden, wie sie zugestellt wurden; ausgenommen wenn sie durch das Alter und die Länge der Zeit Schaden gelitten hätten. Sind sie ganz zu Grunde gegangen, so müssen andere ähnliche dafür ersetzt werden,

oder man muß sie nach Schätzung bezahlen. Ist dem Herrn des Schadens zu viel von dem Erkäufer der verdorbenen Sache zu Gute gekommen, so ziehe man dasselbe ab, nachdem man es vorher durch das Urtheil eines unbescholtenen sachverständigen Mannes hat schätzen lassen. Der Herr des Grundes muß dem Pachter so viel Leser und Olivenbrecher verschaffen, als nöthig sind. Hat er deren nicht so viele verschafft, als es seyn sollte und ausgemacht war, so wird der Lohn derselben an der Bezahlung an ihn abgezogen. Von dem Grunde darf man weder Holz noch Olivenbäume mit hinwegnehmen, wenn man bloß Pachter desselben ist. Hat dieser die Oliven auf eigne Kosten lesen und fortschaffen lassen; so rechne er dem Herrn desselben für jede Fuhre zwey Seßertien an, und ziehe sie ihm ab. Alle Oliven müssen mit dem gewöhnlichen Oliven-Maaße gemessen werden. Funfzig Menschen zum Olivenlesen, und zwey Theile zu den Brechern, muß der Herr allemal geben. Theurer, als der gewöhnliche Preis ist, darf durchaus kein Oelberg verkauft werden, ausgenommen, wenn der Besitzer erwiesen hätte, daß er mit dem Käufer in anderen Verhältnissen stehe.

Regeln des Kaufs und Verkaufs beym Oelpressen.

Das Oelpressen muß der Käufer sich auf folgende Weise bedingen. Entweder mit dem Herrn selbst oder mit dem Wächter oder Aufseher muß er den Kontrakt schließen. Sodann muß er sich große Oelgefäße, so viele als er deren braucht, anschaffen. Der Herr muß dazu so viel Menschen geben, die entweder dem Aufseher oder dem Käufer anständig sind. Hat er die Arbeiter gemiethet, so bezahlt er sie, oder es wird ihm ihr Lohn abgezogen. Keiner der Arbeiter

darf

darf sich an dem Oele vergreifen, weder des Genusses noch des Nutzens wegen, ausgenommen, wenn der Aufseher oder der Herr ihm etwas freywillig gegeben hat. Hat er welches entwendet, so wird ihm für jeden Fall die Summe von vierzig Sestertien angerechnet, und er bekömmt nichts weiter. Alle Oelpresser müssen dem Besitzer des Oelbergs schwören, oder dem Oberaufseher, daß sie durchaus nichts von dem Grunde des Nachbars, weder an Oel noch an Oliven entwendet haben. Wer von ihnen nicht dieses beschworen hat, dessen Lohn wird ihm ganz entzogen werden, und man ist ihm für seine Arbeit nichts schuldig. Niemand soll sich einen Gehülfen annehmen, ausgenommen wenn er von dem Herrn oder dem Aufseher bestätiget worden sey. Hat der Besitzer des Oelbergs von dem Käufer oder Pachter einigen Schaden erlitten, so werde derselbe von einem Sachverständigen geschätzt, und dann bestimmt. Ist grünes Oel nöthig, so gebe man dazu hinreichend Salz zum Gebrauch für die Arbeiter.

Vom Gebrauch der Oeldrüsen gegen den Kornwurm.

Damit dem Getreide weder der Kornwurm schade, noch auch die Mäuse dasselbe angehen, so bediene man sich des folgenden Mittels. Man mache einen Brey aus Olivendrüsen, knete sie mit Spreu recht derb zusammen, so daß er recht zähe wird. Mit dieser Masse verschmiere man den ganzen Kornboden. Und darauf besprenge man alles, was mit derselben verschmiert worden ist, mit Wasser von Oeldrüsen. Ist alles trocken, so bringe man die Frucht darauf und das Mittel wird probat seyn.

Vom Nutzen des Olivendrüsen-Wassers bey unfruchtbaren Olivenbäumen.

Will der Oelbaum keine Früchte tragen, so umgrabe man ihn. Sodann setze man Stroh um ihn herum. Hernach mische man Oeldrüsen-Wasser mit anderm frischen Wasser zu gleichen Theilen zusammen, und gieße dasselbe zunächst um den Baum herum. An einen größern Baum bedarf es eines großen Gefäßes. Bey kleinern Bäumen bringe man nach Verhältniß dergleichen Wasser dazu. Thut man dieses auch bey tragbaren Bäumen, so werden sie desto tragbarer. Nur kein Stroh darf man bey ihnen zusetzen.

Vom Nutzen der Olivendrüse gegen die Wickel-Raupe.

Gegen die Wickel-Raupe in dem Laube dient folgendes: Man hebt die Oeldrüsen gut auf, erhält sie sehr rein, bringt zwey Kannen derselben in ein ehernes Gefäß, und kocht dieselben bey einem gelinden Feuer. Hier rührt man sie so lange mit einem Stabe um, bis sie so dicht als eine Honig-Masse werden. Hernach nimmt man den dritten Theil eines Kannen Maaßes Harz, und den vierten Theil Schwefel. Diese Essenzen reibe man in einem Mörser gut zusammen. Darauf reibe man sie ganz klar in die heiße Oeldrüsenmasse, rühre sie mit einem Stabe um, und koche sie noch einmal unter freyem Himmel. Denn da es Schwefel und Harz ist, so wäre, wenn man es in Häusern unternähme, leicht Feuers-Gefahr zu besorgen. Ist es endlich so dicht und zähe wie Leim gerathen, so lasse man die Masse kalt werden. Mit ihr beschmiere man nun den Weinstock

um

um die Wurzeln und Ranken herum, und die Wickelraupe wird hier nicht aufkommen können.

Von dem Nutzen der Olivendrüse gegen die Raude an den Schaafen.

Um die Schaafe gegen die Raude zu verwahren, so nehme man Olivendrüsen, mache sie ein, halte dieselben hübsch reinlich, und vermische das Wasser, in welchem Feigbohnen aufgekocht worden sind und gute Weinhefen mit einander. Nachdem alles tüchtig unter einander gekommen ist, so beschmiere und salbe man alle Schaafe damit ein, und lasse sie zwey bis drey Tage im Schweiße darinnen zubringen. Hernach wasche man sie im Meere, oder, wenn man kein Meerwasser hat, so bereite man Salzwasser und wasche sie damit. Thut man dieses, so werden die Schaafe nicht räudig werden, mehr und bessere Wolle haben, und von den Schaafzecken nicht so sehr geplagt seyn. Ueberhaupt kann man dieses Mittel bey allen vierfüßigen Thieren anwenden, wenn sie räudig sind.

Von den Olivendrüsen als einem Mittel gegen die Motzen.

Wenn man Olivendrüsen-Wasser bis auf die Hälfte einkocht, und damit die Kleiderkiste außen und inwendig bestreicht; so wird an die Kleider darinnen keine Motte kommen. Mit eben diesem Mittel den hölzernen Hausrath und alles Kupferwerk bestrichen ist gut gegen den Rost und die Fäulniß. *)

*) Da der Nutzen der Oliven-Drüsen in der Oekonomie als so vorzüglich beschrieben wird; so dürfte es vielleicht manchem

Wie macht man Koischen Wein?

Wenn man Koischen Wein bereiten will, so nehme man bey stiller und ruhiger See, wenn kein Wind geht, und siebenzig Tage vor der Weinlese an einer Gegend des Ufers, wo kein süßes Wasser zuströmt, Seewasser aus dem Meere. Man schöpfe dasselbe in ein Faß, welches aber nicht ganz angefüllt werden darf; nemlich es müssen verhältnißmäßig fünf Maaß daran fehlen: man bedecke dasselbe mit einem Deckel, lasse aber eine kleine Oeffnung darin, damit Luft dazu kommen, und das Wasser ausdünsten könne. Nach Verlauf von dreyßig Tagen wird das Wasser ganz rein und leicht in ein anderes Faß abgegossen, so daß ein Bodensatz bleibt. Nach abermals abgelaufenen zwanzig Tagen geschieht der Abguß zum zweytenmale in ein drittes Faß, und dann läßt man es stehen bis zur Weinlese.

Bey der Weinlese läßt man aber nun alle diejenigen Trauben, die man zum Koischen Weine nehmen will, zurück, und so lange hängen, bis es geregnet und getrocknet hat, und sie wohl gereift sind: dann erstlich lese man sie. Darauf werden sie zwey oder drey Tage in freyer Luft der Sonne ausgesetzt, wenn es nicht regnet. Regnet es aber, so

chem scheinen, als wenn es sich mit ihnen so wie mit andern gewöhnlichen Mitteln verhielte. Allein Kato hat wohl nichts anders, als was er selbst für wahr erkannt hatte, bekannt zu machen gesucht; und es verdiente die schuldige Achtung gegen einen so alten Schriftsteller doch immer, daß irgend einer oder der andere von denen welchen dieses zu Gesichte kömmt, unter günstigen Umständen dazu einige Versuche darüber anstellen möge.

so legt man sie zu Hause auf Weidenflechten aus einander, wo man die schlechten und faulen Beeren von ihnen absondert.

Nach diesen Vorbereitungen nehme man nun das Seewasser, thue es in ein funfzig Kannen Faß, und bringe in dasselbe die abgestreiften Beeren ohne Stiel, fülle mit ihnen das Faß ganz aus, drücke sie mit der Hand zusammen, damit sie alle recht vieles Meerwasser einsaugen, und bedecke das Faß mit einem Deckel, damit es Luft habe. Sind drey Tage vorüber, so werden die Beeren aus dem Fasse wieder herausgenommen, in die Presse gebracht, gekeltert, und der Most in reine gute und trockne Fässer gefaßt.

Soll der Wein noch einen guten Geruch bekommen, so thue man folgendes: Man nehme eine Kohlpfanne, bringe in dieselbe glühende Kohlen mit Räucherwerk, nämlich wohlriechenden Binsen, Palmblättern, welche die Spezereyhändler haben, und anderen wohlriechenden Dingen, setze dieselbe in das Faß, und decke das Faß mit einem Deckel zu, damit der Geruch nicht vergehe, ehe der Wein in dasselbe gebracht wird. Einen Tag vorher muß dieses vorgenommen werden, ehe man den Wein einfüllt. Hat man den Wein aus dem Mostkübel eingefüllt, so warte man funfzehn Tage, ehe man das Faß mit Theer verschmiert, und lasse den Wein wohl ausdünsten. Nach vierzig Tagen gieße man ihn in Eimer, und thue in jeden derselben ein Nösel Mostsaft. Die Eimer darf man nicht über das obere Ende der Griffe anfüllen. Darauf setzt man sie an die Sonne an einen Ort, wo kein Gras ist, und bedeckt sie mit einem Deckel, damit kein Wasser dazu kömmt. Länger als vier Tage darf man

sie nicht in der Sonne lassen. Nach deren Verfluß aber gießt man den Wein in die Schläuche, welche man ganz voll füllt.

Wie erzeugt man einen Wein der den Stuhlgang befördert?

Wenn man einen Wein bauen will, der zur Beförderung des Stuhlgangs tauglich sey, so umgrabe man, nach der Weinlese, wo gewöhnlich das Umgraben vorgenommen wird, einige Weinstöcke, nämlich so viele als man zu seinem Zweck für hinreichend hält, und bezeichne sie. Ihre Wurzeln reinige und beschneide man. Dann nehme man Wurzeln von Nießwurz, stoße sie in einem Mörser, und streue diese Wurzeln zunächst um den Fuß des Weinstockes herum. Hat man alten Mist und alte Asche darauf gebracht, so bedeckt man endlich alles mit Erde. Diesen Wein, der nämlich auf einem also bearbeiteten Weinstocke erwächset, lese man besonders. Will man ihn sehr lange aufheben, so brauche man ihn zur Beförderung des Stuhlgangs, und vermische ihn nicht mit anderm Weine. Je älter er wird, desto besser thut er seine Dienste. Von diesem Weine nehme man einen Krug voll, vermische ihn mit Wasser, und trinke das von vor dem Abendessen. Ohne Gefahr wird er den Stuhlgang befördern.

Wie macht man weiße Oliven ein?

Man schüttelt sie von den Bäumen ehe sie schwarz werden, wirft sie ins Wasser, und wechselt oft mit dem Zugießen reinen frischen Wassers. Sind sie im Wasser weich genug

gewor-

geworden, so nehme man sie heraus, drücke sie aus, werfe sie in den Essig und bringe ein halbes Pfund Salz dazu. Macht man die Oliven in Oel ein, so bringe man Fenchel in dasselbe. Werden sie hingegen in Essig eingemacht, so gieße man Mastix-Oel dazu. Vermischt man beydes mit einander, so gehe man schnell dabey zu Werke. Mit trocknen Händen stopfe man sie in einen Krug, und nehme dann daraus so oft man will.

Diejenigen weißen Oliven, welche man nach der Weinlese gebrauchen will, mache man mit eben so viel Most als Essig an. Uebrigens verfährt man hier eben so, wie bey den oben schon beschriebenen Einmachungs-Methoden.

Das Oliven-Zugerichte, es sey dasselbe entweder weiß, oder schwarz, oder gemischt, bereite man folgendermaaßen. Man werfe aus den weißen, schwarzen, und scheckigten Oliven die Kernen. Darauf zerschneide man sie, bringe Oel, Essig, Fenchel, Koriander, Kämmel, Raute, und Münze dazu, gieße Oel darüber, und bediene sich sodann derselben.

Wie macht man es, um ein ganzes Jahr hindurch Most zu haben?

Will man sich ein ganzes Jahr hindurch Most erhalten, so bringe man den Most in einen Eimer, verpiche denselben recht gut von Außen, und hänge denselben in den Fischbehälter. Nach dreyßig Tagen nehme man ihn heraus, und er wird das Jahr hindurch Most enthalten.

Von der Zubereitung der Most oder Lorbeerkuchen.

Die Mostkuchen muß man also bereiten. Man menge weißes Weizenmehl mit Most ein. Dazu thue man Anis, Kümmel, zwey Pfund Fett, ein Pfund Käsematten, und Lorbeerblätter. Hat man dieß alles zu einem festen Teig geknetet, so lege man Lorbeerblätter unter, wenn man die Masse bäckt.

In jungen Most werfe man Nießwurz, einer Hand voll in einen Eimer. Hat jener genug ausgegohren, so nehme man den Nießwurz wieder heraus, und hebe den Wein auf, um den Stuhlgang zu befördern.

Verfertigung eines Weines um den Urin zu treiben, und gegen das Hüftweh.

Will man einen guten Wein bereiten, um den Urin, wenn derselbe nicht gut fließen will, zu befördern; so nehme man Wachholderbeer Holz, zerstoße dasselbe in einem Mörser, thue ein Pfund davon in zwey große Maaß alten Weines, und siede denselben in einem kupfernen oder zinnernen Kessel auf. Ist die Masse wieder kalt geworden, so fülle man sie auf Bouteillen. Früh nüchtern nehme man einen Becher voll, und es wird helfen.

Eben so verfährt man bey der Verfertigung eines Weines gegen die Lendenschmerzen. Es werden nämlich von Wachholderbeerbäumen Klötzer zu einem halben Fuß stark in kleine Stückchen zerschnitten. In einem großen Maaße alten

Wein

Weines werden dieselben aufgesotten, und nachdem der Wein wieder kalt geworden, in eine Flasche gefüllet. Nimmt man alle Morgen früh nüchtern einen Becher voll von solchem Weine, so wird es gewiß helfen.

Verfertigung eines Weines gegen schlechte Verdauung und Harnzwang.

Um schlechte Verdauung und Harnzwang zu heben, sammle man Granatapfel-Blüthen. Davon bringe man drey Pfunde in einen Eimer altes Weines, und werfe mit hinein ein Pfund zerstoßene Fenchel-Wurzeln. Darauf verschmiere man den Eimer mit Theer, und öfne ihn nach dreyßig Tagen, und bediene sich des Getränks, so wie man irgend eine schlechte Verdauung oder Harnzwang empfindet, mit vielem Nutzen und ohne die geringste Gefahr.

Eben dieser Wein führt auch die Spul und andere Würmer aus dem Menschen ab, wenn man es folgendermaßen anstellt. Man lasse den Menschen, welcher mit dieser Krankheit behaftet ist, den Abend zuvor nicht essen. Den Tag darauf zerstoße man eine Drachme Weyrauch (arabisches Gummi, Manna,) nehme ausgesottenes Honig, und menge dieses mit Wohlgemuths oder Dosten Wein ein. Dem nüchternen Menschen gebe man nach Verhältniß davon, z. B. einem Knaben eine halbe Drachme, und dazu ein Nöfel des oben beschriebenen Weines. Darauf lasse man dem Menschen sich viele Bewegung machen.

Wird man von Blähungen und vom Durchfall sehr incommodiret, so nehme man auf dreyßig bittere Pünische oder

Granat-Aepfel, zerstoße sie, bringe sie in einen Krug, und dazu drey große Maaß schwarzen bittern Wein, das Faß verschmiere man, und öfne es erst wieder nach dreyßig Tagen. Von welcher Zeit an man nüchtern früh allemal ein Nösel trinken muß.

Zurichtung des Seewassers zum Hausgebrauche.

Man schöpfe einen Eimer Seewasser aus dem hohen Meere, wo noch kein süßes Wasser dazu gekommen ist, und sich damit vermischet hat. Zerstoße und zerreibe dann anderthalb Pfund Salz, thue dasselbe hinein in das Wasser, und rühre es darinnen so lange mit einem Quirl um, bis daß die Masse so dick wird, daß ein darein geworfenes Hünerey nicht untersinkt, sondern schwimmt. In diesem letztern Falle höre man auf Salz dazu zu thun. Darauf gieße man zwey große Krüge alten, oder Aminnischen, oder vermischten Wein dazu, und rühre alles gut unter einander. Sodann gieße man es in ein gut ausgepichtetes Faß, und verschmiere es.

Will jemand noch mehr Seewasser verfertigen, so richte er sich genau nach dem hier angegebnen Verhältniß.

Womit verschmiert oder theert man die Fässer aus, damit sie einen guten Geruch bekommen, und der Wein gut erhalten werde?

Man gieße sechs große Krüge Mohnsaft in einen Kessel. Dazu bringe man ein Nösel zerstoßene trockne Schwerdlilie, und

und fünf Pfund Kampanische Serte, welche wohlriecht, und zugleich mit der Schwerdlilie in dem Mörser gestoßen seyn muß. Beyde Essenzen müssen durch einen sehr klaren und feinen Sieb gerieben werden; worauf man sie zugleich mit dem Mostsaft bey einem leichten Feuer von Reisigbündeln aufsiedet. Man nehme sich ja in Acht, daß man sie nicht anbrenne, und koche die ganze Masse so lange, bis daß die Hälfte ausgekocht ist. Nachher läßt man die Masse kalt werden, und gießt sie dann in ein wohlgepichtetes Faß, und schüttelt sie darinnen tüchtig herum.

Eine Wein-Probe.

Wenn man einen Wein probiren will, ob er lange dauern werde, oder nicht, so nehme man großes Gerstenmalz, eine Pfanne halb voll, thue es in einen neuen Becher, gieße von dem Wein, welchen man probiren will, ein halbes Quart dazu, setze es auf die Kohlen, und lasse es zwey bis dreymal aufsieden. Dann rühre man den Wein stark herum, und werfe das Gerstenmalz erst dazu. Den Wein setze man unter freye Luft. Den Morgen früh darauf koste man ihn. Schmeckt das, was im Fasse ist, so kann man sich darauf verlassen, daß er dauert; wird er hingegen einen säuerlichen Geschmack angenommen haben, so dauert er nicht.

Wie fängt man es an um einem rauhen Weine einen milden Geschmack zu geben?

Wer einem rauhen und herben Weine einen angenehmen und milden Geschmack verschaffen will, der gehe folgender

dermaaßen dabey zu Werke: Man mahle viel Pfund Wicken Mehl, menge dasselbe mit vier Weinkrügen von Most-Saft ein, und mache darnach daraus kleine Kuchen. Einen Tag und eine Nacht lasse man diese stehen, und darnach vermische man sie mit dem herben Wein in einem Fasse, und beschmiere dasselbe neun Tage lang. Dieser Wein wird milde, angenehm, von einer guten Farbe und einem guten Geruche seyn.

Wie nimmt man dem Wein seinen schlechten Geruch?

Man nehme eine dicke reine Thonscherbe und mache dieselbe im Feuer so heiß als möglich. Nachdem sie vollkommen erhitzt worden, so überziehe man sie mit Theer, binde sie an, und lasse sie bis auf den Grund des Weinfasses hinunter: das Faß lasse man dann zwey Tage verschmiert oder zu seyn. Ist dann schon der schlechte Geruch weggenommen worden, so ist es am besten; ist dieß aber bis jetzt noch nicht der Fall; so wiederhole man dieselbe Expedition zu mehrern Mahlen.

Wie erfährt man, ob ein Wein Wasser enthalte oder nicht?

Will man wissen, ob zum Wein Wasser gegossen worden sey; so mache man ein Gefäß von starkem Epheuholz. In dasselbe bringe man den Wein, von dem man glaubt daß er Wasser enthalte. Enthält er wirklich Wasser, so wird der Wein aus ihm fließen (durch die Poros), das

Wasser

Wasser aber bleiben. Denn ein Gefäß von Epheuholz kann den Wein nicht halten.

Von der Zubereitung Römischer Opferfladen.

Die Opferfladen bereite man folgender Gestalt. Man nehme zwey Pfund Käse, und zerreibe denselben wohl in einem Mörser. Ist dieses geschehen, so bringe man ein Pfund Wickenmehl, oder wenn man ihn recht fein haben will, ein halbes Pfund sehr klares Weizenmehl dazu, vermische es gut mit dem klar zerstoßenen Käse, schlage ein Ey hinein, und knete es derb durch. Dann mache man ein Brod daraus. Darunter streue man Blätter, und backe sie in einem heißen Ofen unter einer irdenen Stürze ganz gelinde.

Von der Zubereitung des Kuchens.

Die Kuchen mache man also: man nehme zwey Pfund Wickenmehl, welches man zum untern Theile zur Grundlage des Kuchens braucht, dann vier Pfund gewöhnliches, und zwey Pfund vom besten Graupenmehl, zum Solf, oder um den obern Theil des Kuchens daraus zu verfertigen. Das Graupenmehl schütte man ins Wasser, aus dem man es, wenn es darinnen recht erweicht worden, wieder heraus nimmt, in ein reines Rührgefäß bringt, und dann trocknet. Darauf knetet man es mit den Händen zusammen, und bringt obige vier Pfund Mehl nach und nach dazu, um den Solf daraus zu bereiten. Die Solfstückchen bringt man in einen Korb, wo sie trocken werden können. Sind sie trocken geworden, so bringe man sie wieder zusammen, und bedecke

damit

damit den unteren Theil des Kuchens. Ist dieses geschehen, so bestreiche man sie mit Fett oder Oel. Sodann menge man zwey Pfund Mehl wiederum ein, und knete es zugleich mit vier zehn Pfund Käse. Dieser aber muß Schaafkäse seyn und sehr fein. Frisch muß man ihn in das Wasser thun, und daselbst ganz weich werden lassen.

Zu drey verschiedenen Mahlen verändere man das Wasser, und dann erst nehme man ihn ganz weich wieder heraus, bringe ihn in das Rührgefäß, und lasse ihn daselbst trocken werden. Ist er darinnen so trocken als möglich geworden, so arbeite man ihn in dem Rührgefäße mit den Händen aus einander, und mache ihn ganz klar. Darnach nehme man ein reines Mehlsieb, und reibe den kleingemachten Käse durch denselben in den Mörser. Ist dieß geschehen so bringe man vier Pfund sehr gutes Honig in denselben und reibe es mit dem Käse zusammen. Hernach bringe man die Masse auf eine einen Fuß breite Kuchenschüssel, lege mit Fett bestrichene Lorbeerblätter unter, und mache den Kuchen mit einem Rande. Nun lege man die einzelnen länglichten Stückchen Teig auf dem Kuchen hin, eines nach dem andern, und darüber bringe man alten Solv von Käse und Honig, bis er alle verbraucht ist. Oben über den Solv lege man wiederum einzelne Stückchen, dann ziehe man den untern Rand zusammen, und mache den Backofen fertig. Zuerst heize man ihn zu einer mäßigen Hitze. Dann setze man den Kuchen hinein, bedecke ihn mit einer vorher erst heißgemachten Stürze, und häufe darüber und drum herum glühende Kohlen an. Man nehme sich in Acht, daß man den Kuchen wohl und nur langsam mit Muße backe. Nur zwey oder dreymal öfne man den Ofen, um nach dem Kuchen

chen zu sehen. Ist der Kuchen fertig gebacken, so nehme man ihn heraus, und bestreiche ihn mit Honig. Dies ist ein dicker hoher, sogenannter halber Scheffel-Kuchen.

Von der Bereitung des Brezelkuchens.

Einen Brezelkuchen mache man also: Man nimmt eben so viel Mehl und Zuthaten nach Verhältniß dazu als zum Scheffelkuchen, wickle und bereite auch den Teig auf dieselbe Weise auf. Nur die Mehlstückchen und Teigblätter, welche man auf den Grund des Bodens legt, erhalten, da sie gedreht werden, eine andere Form. Sie beschmiere man wohl mit Honig. Man dreht diese Stückchen eben so zusammen, als wenn man ein Seil machte, und legt sie so auf den Grund des Kuchens, hübsch nahe bey einander. Im übrigen verfährt man mit diesem Kuchen eben so, als mit dem oben angegebenen.

Von der Verfertigung der Scherben und Kegelkuchen oder Krepfeln.

Den Scherbenkuchen macht man so: am Rande beschmiert man ihn mit Mattenkäse, und bereite ihn auf dieselbe Weise, wie den Kuchen ohne Honig.

Bey den Kegelkuchen ist die Bereitung folgendermaaßen: Man vermische Käsematten mit Graupenmehl zu gleichen Theilen, dann mache man sie so groß als man Lust dazu hat. Darauf lasse man Fett in einem Kessel zergehen, und werfe allemahl einen oder zwey hinein. Diese kocht man allemal zusammen, rühre sie oft mit ein Paar Rühr-

löffeln

löffeln um, und nimmt sie dann, wenn sie hinreichend gebacken sind, wieder heraus. Darauf bestreiche man sie mit Honig, reife Mohn auf sie ein, und setze sie so vor.

Die Windhosen oder Windbeutel verfertigt man beynahe so wie die Kegelkuchen, ausgenommen, daß die äußere Kruste hohl und löcherigt seyn muß. Man thut sie so in heißes Fett, und mache sie so stark wie eine Brezel. Mit zwey Rührlöffeln wendet man sie beständig um. Sind sie etwas kalt geworden, so bestreicht man sie mit Oel. Dann ißt man sie mit Honig oder mit Weinmeth.

Von der Bereitung eines Aschkuchens, desgleichen auch eines breiten Kuchens mit kleinen Küchelchen.

Den Aschkuchen mache man wie einen andern Kuchen; nämlich man nehme alle Essenzen, die in einen andern Kuchen kommen, auch hier zusammen, bringe sie in eine Mulde und rühre sie hier gut unter einander. Ist dieß geschehen, so thue man alles in eine Aschform von Thon, welche man in einen kupfernen großen Topf, welcher voll heißen Wassers seyn muß, hinein senkt. Auf diese Weise bäckt man ihn an dem Feuer. Ist der Kuchen gebacken, so zerschlägt man das töpferne Aschform-Geschirr, und setzt den Kuchen vor.

Den Kuchen mit den Küchelchen macht man so wie die Brezeln, nur daß man weder Käsematten noch Honig dazu nimmt. Die Küchelchen macht man einer Faust hoch. Man setzt sie auf den Boden des breiten Kuchens so nahe an einander als möglich, so wie die Brezeln, und bäckt sie eben so.

Wie macht man den Süßkuchen?

Den Süßkuchen bereitet man folgender Gestalt. Ein halb Pfund Mehl, zwey Pfund Käsematten, und anderthalb Pfund Honig rührt man unter einander, als sollte es ein Opferfladen werden. Dazu kömmt noch ein Ey. Den Tiegel bestreicht man mit Oliven Oel. Ist alles gut unter einander gerührt, so thue man es in den Tiegel, der von Thon seyn muß. Den Tiegel bedecke man mit einer Stürze. Man muß darauf sehen, daß man die Mitte des Kuchens, wo er am höchsten ist, gut durchkoche. Ist der Kuchen gebacken, so nehme man den Tiegel heraus, bestreiche ihn mit Honig, streue Mohn darauf, und bringe ihn wieder unter die Stürze. Dann nimmt man den Kuchen aus dem Tiegel, und setzt ihn auf Tellern mit kleinen Löffelchen auf.

Von der Bereitung verschiedener Brey-Arten.

Den Punischen Brey muß man also kochen: man nimmt ein Pfund reine Gerstenspelt, thut sie ins Wasser, und läßt sie daselbst recht weich werden. Darauf gießt man die Masse in eine reine Mulde, bringt drey Pfund Käsematten, ein Pfund Honig, und ein Ey dazu. Alles dieses mischt man gut unter einander, und füllt es hernach in einen reinen und neuen Topf.

Den Weizenmehl-Brey muß man folgendermaßen machen: man thut ein halbes Pfund Weizenkörner in ein reines Mörser-Gefäß, wäscht es gut ab, sondert die Hülsen davon, und spült sie ab. Darauf bringt man es in einen Topf, reines Wasser dazu, und kocht es. Ist es gekocht,

kocht, so wird Milch dazu gethan, bis der Brey dick genug ist.

Das Kraftmehl bereitet man also: Das weißeste Weizenmehl reinigt man gut, thut es hernach in eine Mulde, und bringt des Tages zweymal Wasser dazu. Den zehnden Tag darauf trocknet man das Wasser aus, preßt es heraus, und mischt das Mehl in einer reinen Mulde so lange, bis daß es gliehrt. Dann thut man es in neue Leinwand, drückt den Brey in eine neue Schüssel aus, oder in ein Rührgefäß, wo man es wieder aufreibt. Die Schüssel setzt man in die Sonne, und läßt den Brey trocken werden. Ist er trocken worden, so thue man ihn in einen Topf, und koche ihn zu guter letzt mit Milch

Wie bereitet man reines Salz?

Reines Salz bereitet man also: Man füllt einen reinen Eimer mit reinem Wasser, und stellt denselben an die Sonne. In diesen Eimer hängt man ein mit gewöhnlichem Salz angefülltes aus Binsen geflochtenes Körbchen. Dieß schüttle man beständig, und fülle es nach und nach immer wieder an. Dieß thue man zwey Tage hinter einander, jeden Tag so vielmal, bis das Salz nicht mehr zerschmelzen will. Thut man ein Ey hinein, und dieses schwimmt, so ist die Salzlake mit Salz hinlänglich saturiret. Eine solche Lake ist gut genug, um Fleisch, Käse, oder sonst noch anderes Salzwerk darinnen aufzubewahren. Diese Salzbrühe setze man aber nun in grosen Schüsseln der Sonne aus, und lasse sie so lange in derselben stehen, bis daß die Oberfläche des Wassers gerinnet. Dieß ist das allerbeste Salz. Bey

neblichs

nöthlichtem Wetter, aber zur Nachtzeit setze man die Schüsseln unter Dach. Am Tage aber, wenn die Sonne scheint, setze man sie beständig derselben aus.

Wie pflanzt man die Cypresse fort?

Wenn der Cypressen-Saamen gesammelt, ausgesäet, und fortgepflanzt werden müßte, das hat Manius Perzenius Nolq folgendermaaßen gelehrt. Den Saamen der Tarentinischen Cypresse muß man im Frühling einsammeln. Nach der Einsammlung muß man denselben der Sonne aussetzen, den Saamen reinigen, und recht trocken werden lassen. Ist er ganz trocken ausgesucht worden, so säet man ihn im Frühjahre in der Erde aus, welche die allerlockerste und feinste ist, und von der sich nicht zu weit Wasser befindet. Einen solchen Boden dünge man aber vorher erst gut mit Ziegen- oder Schaafmist. Dann rühre man ihn mit dem Grabscheit, vermische ihn so genau als möglich mit dem Miste, und reinige ihn von Gräsern und Kräutern. Die Erde mache man hübsch und klar, und theile sie in vier Fuß breite Gartenbeete ab. Man mache sie etwas wolligt, damit sie Wasser behalten können. Zwischen ihnen mache man Furchen oder Gänge, damit das Unkraut aus den Gartenbeeten herausgejätet werden könne. Sind die Beete gemacht, so säe man den Saamen derb aus, beynahe so, wie man den Lein auszusäen pflegt. Darauf nimmt man einen Rech, und hebt Erde darauf einen halben Finger hoch. Diese Erde bedeckt man wohl mit einem Brete oder den Händen und schlägt sie breit. Hat es einmal lange nicht geregnet, und ist die Erde sehr trocken, so gieße man ganz gelinde die Beete mit Gießkannen. Dieß thue man, und müßte auch das Wasser

noch so weit herbey geführet werden. Dieses Gießen darf man aber auch nie unterlassen. Jedes Unkraut muß man ferner gleich in seiner ersten Entstehung, wenn es noch zart ist, und kleine Wurzeln hat, ausraufen. Besonders den Sommer über muß es fleißig geschehen. Auch ist es nöthig, daß, sogleich nach der Aussaat des Cypressen-Saamens, die Erde mit Stroh bedeckt werde.

Vom Kohl als einem in vielen Fällen sehr dienlichen medizinischen Mittel.

Vom Kochkohl. Dieser steht zuverlässig an der Spitze aller Zugemüse. Man mag denselben entweder roh oder gekocht essen, so ist zu bemerken, daß er die Verdauung und den Abgang des Urins gar herrlich befördert. Ißt man ihn roh, so braucht man ihn nur in Essig zu tunken. Will man gerne bey einem Schmause viel Getränk zu sich nehmen, und mit Appetit essen, so braucht man nur vorher so viel Kohl, als man Lust hat, mit Essig zu verzehren. Desgleichen auch nach der Mahlzeit, wo fünf solcher Kohlblätter bewirken werden, als hättest du nichts gegessen, und getrunken.

Will man sich purgiren, so nimmt man vier Pfund sehr zarten Kohl, daraus mache man vier gleiche Handbüschelchen; und binde jedes einzeln zusammen. Darauf setze man einen Topf mit Wasser auf. So wie dasselbe anfängt zu sieden, und dann werfe man zuerst allemal einen Büschel hinein, und lasse denselben so lange darinnen, bis man funfzehn gezählt hat. Dann nimmt man denselben heraus. Eben dasselbe wird mit dem zweyten und dritten Büschel vorgenommen, bis daß alle gleichförmig durchgesotten sind. Ist

dieß

dieß vorbey, so nimmt man sie alle zusammen, und druckt sie durch ein Tuch aus in eine Schüssel, oder in ein Trinkgefäß. Darein thut man noch eine Messerspitze voll Salz, und gestoßenen Kümmel. Darauf setzt man den Becher in einer heitern Nacht unter freyen Himmel. Wer den Trank einnehmen will, der muß vorher erst warme Bäder gebrauchen, und Methwasser trinken, auch des Abends vorher nicht essen. Früh darauf trinke er den Getrank, und mache sich vier Stunden hindurch Bewegung, oder treibe seine Geschäfte. Kömmt der Trieb zum Ekel, so lege er sich nieder und purgire. Er wird dann so viel Galle und Schleim aus sich wegschaffen, daß er sich wundern muß, woher das alles in ihm komme. Soll die Medizin noch stärker wirken, so trinke er ein Nösel, oder noch etwas mehr. Soll sie noch mehr wirken, so nehme er zwey Eßlöffel kleines und sehr feines Mehl, reibe sie in dem Wasser ein, und trinke immer nach und nach davon. Diejenigen aber, welche mit Kruditäten und Obstruktionen geplaget werden, die müssen den Kohl im Wasser zergehen lassen. Ist er darinnen recht weiß geworden, so werfe man ihn in heißes Wasser, und koche ihn in demselben so lange, bis daß er ganz zergangen ist. Das Wasser gieße man sodann davon ab. Hernach bringe man Salz, mit zerstoßenem Kümmel, nebst etwas Gerstenmehl und Baumöl dazu. Dann mache man es heiß. Hernach aber gieße man es in eine Schüssel, damit es kalt werde. Eigentlich kann man auf diese Medizin jede Speise zu sich nehmen, doch ist es besser, wenn man nur Kohl isset. Ist kein Fieber vorhanden, so mag man schwarzen Wein, und wenig Wasser trinken.

(Die Fortsetzung folgt.)

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume;
No. 6. des Aprikosenbaums. S. 63

II. Kirschen-Sorten.
No. 15. Die kleine schwarze runde Vogelkirsche. — 80
No. 16. Die kleine lange schwarze Wald- oder Vogelkirsche. — 82

III. Birn-Sorten.
No. 63. Die rothe Butterbirn. — 85

IV. Aepfel-Sorten.
No. 53. Die französische Reinette. — 90

Zweyte Abtheilung.

I. Vorläufige Ideen zu einem Plane über eine im natürlich gereinigten Gartengeschmacke anzulegende Baumpflanzung edler Obstsorten. — 95

II. Einige Erinnerungen über die Benennung und Vergleichungen der im 5ten Stück des 9ten Bandes des T. O. G. beschriebenen Oranienkirsche. — 101

III. Ueber die Pomologie der Alten.
Marcus Portius Cato (Fortsetzung.) — 106

Der teutsche Obstgärtner.

Eilften Bandes, Drittes Stück, 1799.

Erste Abtheilung.
Charakteristik der Obstsorten.

I.
Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 80. des 11. Bandes.)

6. Des Aprikosenbaums.

Zunächst auf diese folgt die Algierische. Sie ist eyförmig und an den Seiten etwas glatt. Wenn sie zeitig wird, wird sie blaß oder strohgelb. Ihr Fleisch ist trocken und nicht lieblich. Diese und die sogenannte gemeine Aprikose werden oft für einerley gehalten.

Die Römische ist die nächstfolgende. Es ist eine größere Frucht, als die vorige und an den Seiten nicht glatt. Ihre Farbe ist dunkler, und ihr Fleisch nicht so trocken, wie der vorhergehenden ihres.

Die Türkische Aprikose ist größer als alle vorhergehenden, und kugelrund. Ihr Fleisch ist fester und wohlschmeckender als an den vorigen allen.

Die Bredaische Aprikose wird so genennet weil sie von Breda nach England gebracht worden, sie ist aber ursprünglich aus Afrika gekommen. Es ist eine große und rundliche Frucht, welche, wenn sie reif wird, dunkelgelb wird. Ihr Fleisch ist mild, voll Saftes, und innenher dunkel oranienfarbig. Ihr Stein ist runder und größer als an andern Sorten. Es ist die beste von den Aprikosen, so wir haben, und wenn sie an einem freystehenden Baume reif wird, ist sie allen andern Sorten vorzuziehen.

Die Brüsselische wird unter allen Aprikosen am spätesten reif. Denn wenn sie an einer Wand stehet, so wird sie insgemein nicht vor dem August zeitig, sie müßte denn völlig gegen Mittag stehen, welches aber doch deswegen nicht seyn soll, weil die Frucht welche in einer warmen Lage wächset niemals einen guten Geschmack bekommt. Diese Frucht ist von mittelmäßiger Größe, fast eyförmig, an der Sonnenseite roth, an der andern aber dunkel grün, und lichtgelb gefleckt. Ihr Fleisch ist fest und von köstlichem Geschmack. Die Frucht springet vielmal auf, ehe sie noch reif wird. Sie wird von den meisten insgemein der vorigen noch vorgezogen; wenn aber die andere im Freyen gepflanzt ist hat

die

die Frucht mehr Saft und einen köstlichern Geschmack als diese.

Die Aprikose als Baumfrucht hat einen verschiedenen Gebrauch sowohl bey Tafel als in der Küche, sowohl zum frischen Genuß als auch unter mancherley Gestalt für den künftigen. In Ansehung des frischen Genusses sind die Stimmen immer sehr getheilt. Einige machen wenig aus den Aprikosen zum frischen Genusse und ziehen denselben Pfirschen und sogar Pflaumen vor. Sogar Hr. Mayer sagt in der Pom. Fr. so fein, angenehm süße und saftvoll indessen auch diese Frucht ist, so scheint sie doch in Vergleichung guter Pfirscharten noch immer trocken, mehligt und nicht weinigt genug. Es ist wahr in Vergleichung guter Pfirscharten; allein es giebt ja auch schlechte; und oft hat man auch schlechte und unreife Aprikosen die freylich sogar gegen manche Pflaumensorten verlieren. Wenn aber die Aprikose eine gute Sorte ist, ihre gehörige Reife hat, und auf einem guten Boden steht, ist sie immer eine unvergleichliche Frucht. Nach meiner Meynung kann also aus einer allgemeinen Vergleichung nichts zum Vortheil oder zum Nachtheil der Aprikosen entschieden werden.

Quintinye liebte die Aprikosen nur dann, wenn sie in der Küche und Conditorey erst einige Umwandelung erhalten hatten, und wirklich beschäftigen die Aprikosen in diesen beyden Departementern der Haushaltung der Großen die Menschen wie wir nachher sehen werden, sehr. Quintinye sagt, wie in der Pom. Franc. angeführt wird. Wunderbar ist es, welchen erhabenen Geschmack man durch Feuer und Zucker in dieser Frucht erst herfür locket, den man im

frischen Genusse gar nicht vermuthete. Dieser Meynung scheinen auch die Franzosen sehr beyzupflichten, daher sie solche dem Genuße der Menschen unter der verschiedensten Gestalt die sie ihr in der Küche und Conditorey geben darbieten, davon wir einiges aus dem Grand Vocabulaire unter dem Worte Abricot und aus Krünitzens ökonomischer Encyklopädie unter dem Worte Armeniaca hier mittheilen wollen.

Aprikosen zu trocknen. Man nimmt Aprikosen wenn sie recht reif sind, und drückt, anstatt sie wie die Pfirschen zu öffnen, den Kern heraus, und zwar an dem Orte des Stiels. Diese ganzen Aprikosen, werden ungeöffnet auf ein Bret gelegt und wie die Pfirschen getrocknet.

Eine andere Art sie zu trocknen. Man nimmt Aprikosen, steckt in jede, statt des Kerns, einer Erbse groß Zucker, füllt ein porzellanenes Gefäß damit voll, macht einen Deckel von Teig darüber, schiebet sie in den Ofen, wenn sich das Brod zu färben anfängt und läßt die Terrine so lange im Ofen stehen, bis er erkaltet ist. Hernach setzt man sie auf Schiefertafeln und wenn die Aprikosen trocken genug sind, bestreut man sie mit Zucker, weil sie noch warm sind, und packet sie zwey Tage darauf, wenn sie trocken geworden sind, in Schachteln.

Eingemachte grüne Aprikosen. Man nimmt grüne Aprikosen welche ganz frisch gebrochen sind, thut sie in eine Servitette, und streuet nach der Menge so man davon machen will, eine Hand voll des feinsten Salzes, so

man

man haben kann darüber, feuchtet sie darauf mit einem Löffel voll Wasser oder Essig in eben derselben Serviette an; dieses nimmt ihnen die Wolle, das ist ihre erste Haut weg; sodann wirft man sie in frisches Wasser, und wäscht sie wohl. Man darf dieses erste Wasser nicht weggießen, man kann es abhellen lassen, und wenn es klar ist, kann man es kochen lassen und das Salz nebst der ersten Haut herausziehen. Nachdem sie in diesem ersten Wasser wohl gewaschen worden, thut man sie in anderes frisches Wasser und wäscht sie wieder wohl. Darauf läßt man Wasser in einer Pfanne sieden, und wirft die Aprikosen, nachdem sie in einem Siebe wohl abgetröpfelt sind, in das siedende Wasser; dabey man von Zeit zu Zeit mit einer Schaumkelle, eine oder mehrere heraus nehmen, und mit einer Nadel versuchen muß, damit sie nicht zu viel kochen. Geht die Nadel leicht hinein so nimmt man sie vom Feuer weg und wirft sie mit der Schaumkelle in frisches Wasser. Alsdann nimmt man geläuterten Zucker, läßt ihn sieden, (doch muß er nicht zu sehr gekocht werden) wirft die Aprikosen hinein, und läßt sie bey gelindem Feuer sieden. Sie werden sofort grün und schön; gleichwohl muß man sie ein wenig ruhen lassen, damit sie ihre Feuchtigkeit verlieren, und den Zucker annehmen. Alsdann kann man sie geschwinde fertig machen, damit sie ihre Grüne behalten.

Will man eine andere Manier haben sie zu häuten, so mache man eine Lauge von frischer Holzasche, und werfe, wenn die Asche kochet, die Aprikosen in diese Lauge unter die Asche, und lasse sie so lange kochen, bis sie ihre wolligte Haut fahren lassen, wenn man sie ganz gelinde mit den Fingern reibt. Hat man keine gute Holzasche, so kann man eine Lauge von einem Pfunde Weinsteinasche machen; dar-

auf wirft man sie zweymal in frisches Wasser, wäscht und reiniget sie wohl. Das erste Wasser mit dem Salze, ist das beste und am ersten gemacht. Sie werden grüner und schöner davon. Was den Zucker anlangt, so muß man Pfund gegen Pfund nehmen wenn man sie aufbewahren will, sonst aber ist ein halb Pfund Zucker auf ein Pfund Aprikosen hinlänglich.

Grüne Aprikosen auf eine andere Art einzumachen. Man nimmt ohngefähr eines Pfundes schwer, grüne Aprikosen, gießt einen Einmachkessel oder Pfanne halb voll Wasser, wirft zwey bis drey gute Schaufeln voll frischer Holzasche, oder auch für drey bis vier Dreyer Weinsteinasche hinein, und wenn diese Lauge gekocht und sieben oder acht Sude gethan hat, die Aprikosen darzu, die man ganz gelinde herum rühren, und vermittelst der Schaumkelle durch Befühlen versuchen muß, ob sie ihre rauhe Haut fahren lassen. Sobald sie dieselben gehen lassen, muß man sie vermittelst der Schaumkelle in das frische Wasser werfen, mit den Fingern reinigen, und wieder in anderes frisches Wasser legen, darauf aber in eine Einmachpfanne voll siedenden Wassers thun, und sie weißen lassen, welches man kochen nennt. Nach diesem versucht man mit einer Nadel, ob sie gekocht sind. Geht diese leicht hinein, ohne daß man stark drucken darf, so gießt man ein halb Maas, oder auch so viel als Aprikosen geläuterten Zucker in eine Einmachpfanne, und nimmt, wenn er kochet, die Aprikosen, welche man in einem Siebe, oder anderswo wohl abtropfen lassen, und schüttet sie hinein, läßt sie ganz sachte ein paar Dutzend Sude thun, und wenn man sieht daß sie grün zu werden anfangen, läßt man sie geschwinde noch sechs bis sieben Sude thun, und

nimmt

nimmt sie vom Feuer weg. Wenn dieses geschehen ist und sie umgerührt und geschäumt werden, läßt man sie kalt werden und zu Tische tragen.

Eingemachtes von reifen Aprikosen. Man nimmt ein Dutzend Aprikosen, schneidet sie mitten von einander, schlägt die Kern derselben auf, nimmt die Mandeln derselben heraus, schälet sie und hält sie bereit damit man sie nachher in das Eingemachte werfen könne. Thut ein halb Pfund Zucker in eine Einmachpfanne, läßt ihn zergehen, und leget wenn er gekocht hat, die Hälfte von den Aprikosen hinein, läßt sie etwan 30 Walle sieden und schüttelt die Mandeln darüber, alsdann nimmt man sie vom Feuer ab, und rührt sie sachte um, damit der Schaum zusammen komme, den man mit Papier wegnehmen kann. Wenn die Aprikosen ihre Feuchtigkeit haben fahren lassen, setzt man sie wieder über das Feuer, läßt sie 10 oder 12 Sude thun, nimmt den etwa noch darauf befindlichen Schaum weg, läßt sie kalt werden und zu Tische tragen. Wären die Aprikosen etwa zu hart, so kann man sie erst im Wasser aufkochen, und wieder trocken werden lassen, ehe man sie in den Zucker thut. Man kann auch wenn man will, ihnen die Haut abziehen. Wenn sie geschält sind, wird das Eingemachte schöner, aber es hat nicht so viel Geschmack; denn mit der Schale schmeckt es stärker nach der Frucht, welches angenehmer ist. Es ist noch zu erinnern, daß der Zucker ehe man sie hinein thut, so stark als Syrup gekocht seyn muß; sonst würde alles zu einem Safte werden.

Eingemachtes von gerösteten Aprikosen. Man nimmt Aprikosen, Pfirschen oder Pflaumen nach Be-

lieben, und läßt sie über glühenden Kohlen auf allen Seiten, rösten; alsdann zieht man ihnen die Schalen ab, legt sie in eine Schüssel, oder in eine kleine reine Einmachpfanne, schüttelt ein oder zwey gute Hände voll gestoßenen Zucker nebst ½ Glaß voll Wasser darzu, rührt sie darauf über dem Feuer um, und läßt sie vier oder fünfmal aufsieden, damit der Zucker zergehe. Nach diesem nimmt man sie vom Feuer ab, und sprützet wenn man sie auftragen lassen will etwas Citronen- oder Pomeranzen-Saft darüber.

Andere Confekte von Aprikosen welche weder allzu reif, noch allzu grün sind. Wenn man sie ganz haben will, muß man mit einem Messer, nachdem man einen kleinen Schnitt an der Spitze der Aprikose gemacht hat, den Kern zu unterst am Stiele hinaus stoßen, und wenn man deren vier Pfund auf diese Art zubereitet hat, muß man siedendes Wasser, über dem Feuer haben, und die Aprikosen hinein schütten. Hierbey muß man acht haben, daß sie sich im Wasser nicht zerkochen. Man hebet sie endlich mit einem Schaumlöffel heraus und lässet sie in einem Siebe trocken ablaufen. Alsdann muß man vier Pfund geläuterten Zucker haben, der so dick gekocht seyn muß, daß er an einem Federkiele hängen bleibt. Hierein leget man die Aprikosen ganz sachte, eine nach der andern, setzt sie über das Feuer, und läßt sie nur 2 oder drey Sude thun, nimmt sie vom Feuer ab und läßt sie kalt werden. Hierdurch lassen sie ihre Feuchtigkeit und Wasser fahren, und nehmen Zucker an. Man läßt den Zucker abtropfen und wieder kochen. Wenn er sieben oder acht Sude gethan hat, legt man die Aprikosen wieder hinein, und läßt sie 5 bis 6mal übersieden; sodann läßt man sie zwey oder drey Stunden, oder wenn man will auch bis den an-

andern Tag ruhn. setzt sie alsdann wieder über das Feuer, macht sie vollends fertig, und verwahret sie fleißig mit ihrem Syrup in steinernen Töpfen.

Will man sie aber trocken haben, welches man halb gezuckert (a mi-sucre) nennet, so lege man sie auf Schiefersteine, nachdem man sie abtropfen lassen, stäube gestoßenen Zucker, durch ein seidenes Tuch darüber, und setze sie in die Trockenskammer. Wenn sie auf dieser Seite ganz trocken sind, wendet man sie um, und leget sie ordentlich in ein Sieb, oder auf eine Flechte, und bestäubet sie ebenfalls mit gestoßenem Zucker, durch das seidene Tuch oder Haarsieb. Wenn sie nun ganz und gar trocken sind, kann man sie in Schachteln mit grauen Papier legen, und wenn sie nach einiger Zeit feucht werden, das Papier nur verändern. Wenn man sie nur halb trocken und ein Aprikosenbrod daraus machen will (mettre en oreille) geschieht es auf eben dieselbe Art. Man kann mit allen Arten von Pflaumen und auch mit Pfirschen also verfahren.

Wenn die Aprikosen zu ihrer völligen Größe gekommen sind, macht man sie mit der Schale und ohne die Schale ein. Den allergrünsten stößt man ihre Kerne heraus und läßt sie nur ein wenig kochen, damit sie den grusigen Geschmack verliehren, worauf sie ungetrocknet mit einer Schaumkelle in den Zucker, der mit ein wenig Wasser zerlassen ist, gelegt werden und verfähret alsdann damit bis zu Ende auf eben dieselbe Art wie man die Pflaumen einmacht. Man muß 5/4 Zucker und 1 Pfund Aprikosen nehmen.

Was die allzureifen betrift, ſo leget man ſie, geſchält ſowohl als ungeſchält, in den mit ſehr wenigem Waſſer zerlaſſenen Zucker, ohne daß man ſie zuvor kochen läßt. Man darf auch nicht befürchten, daß ſie zerfahren, denn der Zucker hält ſie zuſammen, und man nimmt ſie, ſo zu ſagen, noch ganzer aus dem Einmachkeſſel, als man ſie hinein gelegt hat.

Einige legen die Mandeln aus ihren Kernen zwiſchen die Aprikoſen in den Gefäßen, worin ſie ſind. Will man dieſes thun, ſo muß man ſie abſonderlich in ein wenig Zucker einmachen, denn wenn man ſie ungekocht darzu thut, machen ſie das Eingemachte dünne und ſchimlicht.

Einige machen die Aprikoſen auch auf folgende Art ein. Sie ſchälen ſie und beſtreuen ſie, anſtatt in das Waſſer zu legen, mit fein geſtoßenen Zucker, laſſen ſie ein oder zwey Tage ſo ſtehen, bis der Zucker geſchmolzen iſt; alsdann ſetzen ſie dieſelben übers Feuer, nehmen ſie nach dem erſten Aufſieden wieder herunter, und laſſen ſie noch zwey Tage in ihrem Syrup weichen, nach deren Verlauf ſie dieſelben vollends kochen, ſodann in die Geſchirre legen, nachher den Syrup wieder aufkochen laſſen, und ihn darüber gießen. Dieſe Art einzumachen aber iſt etwas beſchwerlich, und nicht ſo gut wie die vorige.

Noch eine andere Art. Man ſticht die Aprikoſen über und über mit einer Nadel, damit der Zucker im Kochen deſto leichter eindringe; wirft ſie alsdann in das Waſſer, verändert daſſelbe, und läßt ſie in anderem Waſſer kochen. Wenn man ſieht daß ſie in die Höhe ſteigen, nimmt man ſie vom

vom Feuer ab, und läßt sie kalt werden. Weil aber die grünliche Farbe ein wesentliches Stück der Schönheit dieses Eingemachten ist, so setzt man sie, wenn man sie vom Feuer abgehoben hat, wieder über ein kleines Feuer, decket sie zu und giebt Achtung, daß sie nicht kochen, weil sie dadurch zu Mus werden würden. Wenn die Aprikosen die Farbe bekommen, die sie haben sollen, leget man sie in Wasser, und kühlet sie ab; alsdann thut man sie in ander Wasser, worinne gegen einen Löffel voll Wasser zwey Löffel voll Zucker sind, damit fähret man fort bis die Aprikosen darinnen untertauchen, und in diesem Zustande läßt man sie bis den andern Tag, da man sie in einer Pfanne über das Feuer setzt, wo sie nur brudeln, aber nicht kochen dürfen, welches man durch öfteres Umrühren mit irgend einem Instrumente verhindern muß. Endlich nimmt man den folgenden Tag diese Aprikose welche man abtropfen läßt, und leget sie sachte in den Syrup, den man sieben bis acht Sude hat thun lassen; nimmt sie, sobald sie zu griebeln anfangen, von dem Feuer ab, läßt sie also bis den andern Tag stehen, da man sie alsdann 15 bis 20 Sude mit vermehrtem Zucker thun läßt. Den Tag darauf kochet man den Syrup solcher Gestalt, daß wenn man die Fingerspitze hinein taucht, und sie damit gegen den Daumen führt, und gleich wieder wegzieht, sich zwischen beyden ein Faden bildet, der auf einmal reißt und Tropfenweise an den Fingern hangen bleibt. Diesen Syrup nennet man Glanzsyrup (Sirop à lisse). Wenn dieses geschehen ist, läßt man sie nochmals bis den andern Tag stehen, da man den Syrup etliche Walle thun läßt, damit er desto dicker werde, alsdann legt man die Aprikosen hinein, die man nur über dem Feuer aufbrudeln läßt. Endlich läßt man den Syrup zum letzten mal kochen, thut die Aprikosen hinein, und

läßt

läßt sie sieben bis achtmal übersieden, deckt sie aber während dieser Zeit zu, schäumet sie von einer Zeit zur andern ab, und hebet sie auf wenn sie also gekocht sind.

Ein anders Eingemachtes von grünen Aprikosen. Man nimmt Aprikosen und wäscht sie, wenn man sie mit ihrer Schale einmachen will, in einer Pfanne voll Wasser worein man frische Asche gethan, und unter währendem Kochen, die oben schwimmenden Kohlen mit einer Schaumkelle davon nimmt. Wenn man diese Art einer Lauge gekocht hat, und für gut hält, nimmt man sie vom Feuer ab, und läßt sie stehen bis sie klar wird. Alsdann setzt man sie wieder über das Feuer und wirft, wenn sie zu kochen anfängt, zwey oder drey Aprikosen hinein; und wenn man sieht daß die auf ihrer Schale sitzende Wolle sich leicht wegnehmen läßt, leget man die übrigen alle hinein, nimmt sie heraus, wischet sie mit einem Lappen ab, wirft sie in das frische Wasser und wäscht sie wohl. Sticht sie sodann mit einer dünnen Pfrieme, wirft sie in anderes Wasser, läßt sie über dem Feuer stark sieden, bis sie gekocht sind, welches daraus erkannt wird, wenn sie sich leicht drücken lassen. Wenn alles dieses geschehen ist, nimmt man geläuterten Zucker, setzt ihn über das Feuer, und leget wenn er zu kochen anfängt die Aprikosen hinein; nachdem sie wieder abgetropft bringt man sie auf gelindes Feuer, bis sie grün zu werden anfangen, und läßt sie wenn sie den Zucker angenommen haben, über etwas abtropfen. Sodann gießt man den Syrup so daß sie eingetaucht sind, läßt sie bis den andern Tag stehen, setzt alles in eine Pfanne über das Feuer, und läßt es ein wenig aufwallen; legt sodann die Aprikosen wieder in die Terrine, und läßt sie den andern Tag, während der Zeit, da man den Syrup sieden

oder

oder achtmal überkochen läßt, über einem Durchschlag abtropfen, thut etwas Zucker darzu, schüttet die Frucht wieder hinein, und läßt sie aufwallen, fährt damit vier oder fünf Tage fort, und beobachtet dabey daß man den Syrup jedesmal mit Zucker vermehre, und die darein gelegten Aprikosen aufwallen lasse. Endlich läßt man sie so lange kochen, bis man denkt daß sie gar sind und der Syrup dick genug ist, worauf man sie in Töpfe legen und aufheben kann.

In Frankreich macht man auch die Aprikosen, Pfirschen, ingleichen die Reine Claude in Brandewein ein. Man nimmt in dieser Absicht die schönsten Aprikosen ꝛc. Die an Zwergbäumen zu finden und nur halb reif sind. Man wirft sie in siedendes Wasser, und läßt sie am Feuer nur schäumen; man muß sie aber fleißig mit dem Finger anrühren, und verhüten daß sie nicht zu weich werden. Sobald sie anfangen sich drücken zu lassen, leget man eine nach der andern in kaltes Wasser, und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Nach diesem nimmt man auf jedes Pfund Früchte 3/4 Pfund Zucker, läutert und siedet ihn nach Art des gebrochenen, verdünnet ihn so fort mit einer halben Kanne oder 1/2 Quart Brandewein thut die Aprikosen darzu, und läßt sie zugedeckt drey oder viermal aufsieden; nimmt sie hernach vom Feuer und läßt sie zwey Stunden stehen, daß sie kalt werden. Man nimmt sie sofort heraus in einen Durchschlag, und läßt den Zucker allein zugedeckt auf dem Feuer fünf oder sechs Sude thun. Alsdann läßt man die Aprikosen sacht hinein fallen, und sie noch zwey oder dreymal aufwallen. Ehe man sie abnimmt, gießt man zu 5 bis 6 Pfund Früchten noch eine Kanne oder halb Quart Brandewein und vermengt solchen mit Zucker. Das Glas wird mit einem Stöpsel oder Per-

ga-

gament vor der Luft verwahret, und man kann dergleichen Früchte hernach stosen (en compote) da sich der Brandeweingeschmack verliehrt.

Aprikosen-Canelons, und Gefrornes von Aprikosen (Glace d'Abricots). Man zerquetscht ein Viertel Pfund recht reife Aprikosen mit der Hand, mischet sie in eine Kanne Wasser, läßt sie zwey Stunden stehen, und drückt sie hernach sehr schaff durch ein Sieb, daß aller Saft heraus gehe. In diesen Saft muß ein Pfund Zucker zerschmelzen, und wenn sich beydes wohl vermengt hat, setzt man es in einem Eistopfe auf Eis, daß es gefriere. Sodann wird dieses Eis gut durchgearbeitet, und in Canelons-Formen gethan, die man in Papier einwickelt und wieder auf Eis setzt. Wenn sie aufgetragen werden sollen, setzt man sich einen Kessel warmes Wasser zur Hand, taucht die Formen ein, daß sie sich ablösen und hilft ihnen durch einen Schlag mit der flachen Hand, daß sie auf einen Teller, den man untersetzt, herausfallen.

Aprikosen-Conserve. Man schälet halbreife Aprikosen, schneidet sie in kleine Stücke, setzt solche auf ein schwaches Feuer und kocht sie so lange, bis alles ein dickes Mus wird. Zu 6 Unzen von diesem Mus läßt man 1 1/2 Pfund Zucker nach großer Federart sieden, nimmt ihn vom Feuer, und wenn er halb kalt ist, schüttet man das Mus hinein, und mengt es mit dem Rührlöffel recht durcheinander. Die Conserve bringt man hernach in papierne Formen und wenn sie geronnen und kalt ist, schneidet man sie in kleine Tafeln.

Aprikosen-Paste, (Pâte d'Abricots.) Man suche schöne und recht reife Aprikosen aus, schäle sie, und nehme den Kern heraus, lasse sie bey geringem Feuer trocknen und rühre sie dabey beständig mit einem Löffel oder Spatel um. Wenn sie wohl getrocknet sind, und die Paste derb genug ist, wirft man Zucker hinein, den man zu gleicher Zeit zubereitet haben, und gar kochen lassen muß. Diesen mische man gut unter einander, und laße ihn wenn er hinreichend einverleibt ist, aufsieden. Hernach richte man ihn auf Schiefertafeln, oder in Formen zu, und lasse ihn bey starkem Feuer trocknen.

Aprikosen-Ratafia. Es werden 50 recht reife Aprikosen in Stücke geschnitten, die harten Kerne zerschlagen und die inwendigen weichen geschält und ganz klein geschnitten. Auf die Aprikosen gießt man eine Kanne weißen Wein, und läßt ihn auf einen Feuer so lange kochen bis aller Saft heraus gekocht ist. Alsdann gießt man sie durch ein Sieb, daß der Saft hell und klar wird, und diesen in einen Krug, thut eben so viel Brandewein als Saft ist und auf jede Kanne von diesem Getränke ein viertel Pfund Zucker, nebst den Aprikosenkernen und etwas Zimmt darzu, verwahrt den Krug fest, und läßt diesen Ratafia 2 bis 3 Wochen also stehen. Nach dieser Zeit wird er durchgeseihet, in Flaschen gefüllt und gut zugestopft.

Aprikosen-Marmelade. (Fr. Marmelade d'Abricots.) Man macht auch eine sehr gute Marmelade von Aprikosen, wenn man recht reife nimmt, und sie mit Zucker kochen läßt. Man nimmt 2 Kannen Wasser und 2 Pfund Zucker und 3 Pfund Früchte. Man läßt ihn dick einkochen zum Aufheben,

heben, thut sie in steinere Geschirre und Gläser, deckt sie zu, und verhält sich dabey wie bey anderm Eingemachten. Oder auch: Man nimmt sehr reife Aprikosen; alles harte, fleckigte und faule thut man weg und schneidet sie stückweise in einen Einmachkessel. Wenn dieses geschehen ist, nimmt man 4 Pfund in Stücke geschnittene Aprikosen und trocknet sie bis auf zwey Pfund. Zu diesen nimmt man zwey Pfund gestoßenen Zucker nachdem man den Kessel vom Feuer genommen und gewogen hat, um zu sehen, ob sie so weit eingekocht sind. Darauf schüttet man den gestoßenen Zucker darzu, rühret alles mit dem Spatel wohl unter einander, setzt es darauf wieder ein paar Minuten lang über das Feuer, damit sich der Zucker besser setze und einverleibe, und gießt es in Geschirre. Man kann auf Schiefertafeln oder in blechernen Formen einen Teig daraus machen.

Man kann aus einem oder ein paar gekochten Aepfeln, mit zwey oder drey Löffeln von diesem Safte vermischt die unvergleichlichsten Torten, auch gestoste Birnen machen.

Aprikosentorte. Man nimmt Aprikosen nach Belieben, schälet und schneidet sie von den Kernen hinweg, leget sie alsdann in eine Pfanne mit Zucker, und läßt sie also in der Gluth ohne Wasser sieden. Sind sie gesotten, so richtet man ein Blatt von einem mürben Teige, in eine Tortenpfanne, bringt die Aprikosen, wenn sie kalt sind, auf den Teig, schneidet den übrigen Theil davon rund herum, und machet einen Kranz darum; bestreichet die Bänder mit dem Gelben vom Ey und setzt die Torte in den Ofen. Ist sie gebacken, so nimmt man sie heraus, reibt Zucker darüber, glaciret sie mit einer glühenden Schaufel, richtet sie auf

einer

einer kleinen Schüssel an, und giebt sie warm oder kalt auf den Tisch.

Aprikosenkernwasser (Eau de noyaux, oder d'amandes d'Abricots). Zu drey Maaß Brandtewein, nimmt man von den inwendigen Aprikosenkernen 1/2 Pfund stößt sie mit der Schale, und thut sie nebst einem Quentchen Zimmt oder einer Hand voll Coriander und zwey Pfund Zucker in den Brandewein, worin alles 5 oder 6 Tage stehen bleibt. Hierauf läßt man eine Kanne Wasser kochen, und wieder kalt werden, schüttet sie zu den übrigen in den Krug, seihet den Trank durch, und füllet ihn hernach in Flaschen.

Wenn ich hier bey dem Anführen des Gebrauchs und des Nutzens der Aprikosen im Haushalt und besonders im Vornehmern etwas zu ausführlich gewesen seyn sollte, so ist dieses aus Liebe zum Quintinie geschehen, der, wie wir oben gesehen haben, so wenig aus dem frischen Genusse derselben macht, und sie zu solchen Zubereitungen empfiehlt, die denn doch auch wissenswerth sind. In Rücksicht ihres Genusses auf die Gesundheit der Menschen, ob sie ihnen schädlich oder nützlich sind, sind die Meynungen der Aerzte verschieden, wie sie es schon oft bey den Steinfrüchten waren. Jener große Beschützer und Lobredner alles Steinobstes, Dioscorides, sagt die Pom. Fr., rühmt und empfiehlt sie sehr; Galen hingegen, entweder aus wahren Grundsätzen, oder weil sie wieder seinen Geschmack waren, verachtet und verdammt sie bey allen Gelegenheiten, als eine unverdauliche und Fieber bringende Speise. Lonicer rechnet sie unter die erkältenden Sachen vom dritten Grad, und fast jeder

Arzt wußte ihnen neue gefährliche Eigenschaften und Wirkungen anzudichten, die heut zu Tage kein Mensch an ihnen findet. Doch möchte mancher dieser heutigen Galeße zu entschuldigen seyn, weil vielleicht in manchen Ländern, an der Elbe oder Spree die kältere Luft, das Erdreich, und vielleicht die vernachläßigte Pflege des Baums nicht verstatten, daß die Aprikosen an solchen Orten zu dem rechten Grade der Reife gelangen, und ihre schädlichen Nahrungstheile verliehren. Daß in der That Erdreich und Clima auf dergleichen Früchte vielen Einfluß habe, scheint aus dem erst angeführten ziemlich erwiesen zu seyn, und so müssen auch diese heilsamen Früchte z. B. auf der Afrikanischen und Barbarischen Seeküste deßwegen nur Mazza franca, oder Christenmord sich nennen lassen. Heute zu Tage scheint man indessen von diesen Irthümern geheilet, und nunmehr überzeugt zu seyn, daß der Genuß dieser Früchte unschädlich, anfeuchtend, kühlend und gesund sey, ob er wohl kein anhaltendes Nahrungsmittel ist, sondern sich bald verdauet. Allzuviel aber auf einmal davon zu essen, ist wie jeder andere Mißbrauch gefährlich und von betrübten Folgen. Man kann auch leicht darinnen zu viel thun, weil ihr Geschmack so reizend und verführerisch, der Preiß sehr geringe, und die Frucht allenthalben in Ueberfluß zu haben ist. Aber es wird zur Gesundheit bey ihrem Genuße viel beytragen, wenn sie ihre gehörige Reife haben, und diese sollen sie nach einiger Meynung erlangen wenn sie 2 oder 3 Tage vor ihrer ganzen Reifzeit, wo sie an der Spitze sich etwas drücken lassen, abgenommen und Lagerreif werden. In den Apotheken braucht man von dieser Frucht nichts als den Kern, zu einigen Kühltränken und zu einem Oel.

Ich

Ich hätte gern aus Murray's Apparatu Medicaminum, den ich gemeiniglich hierbey zu benutzen, gepflegt als aus einem neuern Arzt, etwas von dem medizinischen Gebrauche der Aprikosen angeführt, ich finde aber den malum armeniacum oder epiroticum ganz ausgelassen und einen andern Arzt hatte ich nicht bey der Hand, der darüber geschrieben hätte.

II.

Birn-Sorten.

No. LXIV. Die Petersbirn. (Taf. 7.)

Frucht.

Die Frucht dieses Birnbaums ist von mittlerer Größe und fällt sehr lachend ins Auge wenn sie recht reif ist und die Sonne gut gehabt hat. Ihre größte Breite hat sie in der Mitte ihrer Länge von der sie nach der Blume zu sich fein zurundet. Diese hat um sich her eine kleine Fläche auf welcher sie sich so einsenket daß der Stern mit ihr ganz eben liegt. Die Oeffnung desselben ist groß, geräumlich und tief. Im Grunde sieht man meistentheils noch deutlich die verdorrten fünf Stempel der Blüte stehen. Von ihrer größten Breite nimmt sie stark und mehrentheils gerade aus nach dem Stiele zu ab, und macht an demselben eine stumpfe Spitze die mehrentheils denselben auf einer Seite etwas zu überwachsen pflegt, auch demselben eine krumme Richtung giebt. Dieser hat zwey Drittheil der Länge der Birne. Sie

selbst mißt in der Länge fast zwey Zoll und in der Breite einen Zoll neun Linien und gehört zu Nr. 7. der II. Klasse der Birnformentafel, zu den rundbauchigt spitzigen Birnen. Ihre Grundfarbe ist gelb, wo sie aber an der Sonne hängt wird sie dunkelroth. Sie ist mit sehr vielen Punkten besäet, die im Gelben das sich zwischen den rothen befindet roth, im Gelben aber das von der Sonne abgekehrt gewesen ist, grün sind. Die Schale ist glatt und dünne. Das Kernhaus ist nicht sehr deutlich, doch kann man so viel bemerken, daß es oben rund, auch unten am Stiele etwas spitzig ist und sich ziemlich nach beyden Seiten dehnt. Die Kernkammern sind enge und verschlossen, die Kerne sind kurz, braun und geradeaus zugespitzt. Die Farbe des Fleisches ist weiß, und von zarter und halbbrüchiger Beschaffenheit. Der Saft ist in voller Gnüge vorhanden und von einem würzhaften überaus süßen und angenehmen Geschmack. Sie wird in der 2ten Hälfte des Augusts reif, dauert drey bis vier Wochen und wird dann von innen heraus teig. Sie ist eine sehr gute Birne zum frischen Genusse, kann auch zum Saft und zum Dörren gut in der Wirthschaft benutzt werden.

Baum.

Der Baum hat eine mittelmäßige Stärke. Die Haupt- und Nebenäste gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gerne mit den Zweigen die kurz und steif sind, quirlicht an. Das Tragholz wechselt etwas unordentlich, ist knorzig und stark. Die Sommerschossen sind von mittelmäßiger Länge und Stärke, braunroth und mit grauen Punkten besetzt. Die Krone wächst pyramidenförmig, ist stark belaubt und daher ziemlich verschlossen.

Blatt.

B.XI.

Taf.7.

LXIV. Die Peters-Birn.

Blatt.

Das Blatt ist eyförmig, hat seine größte Breite in der Mitte, und rundet sich unten am Stiele etwas eingezogen an, gegen den Ausgang nimmt es mehr ab, und läuft dann sehr zierlich gespitzt zu. Es hat ganz und gar keine Zäckchen. Die Rippchen sind ziemlich ordentlich gereihet, laufen aber bisweilen etwas krumm. Das Blatt läßt sich etwas rauh und harsch anfühlen und ist von dunkelgrüner Farbe.

Vergleichungen.

Diese Birne finde ich bis jezt noch bey keinem Pomologen weder der Abbildung noch der Beschreibung nach, auch nicht einmal ihren Namen und sie verdient es doch, daß sie bekannt gemacht und gebaut werde. In und um Altenburg ist es eine sehr bekannte Birne, von daher sie auch ihrer Güte wegen hier angezogen worden ist, und lange schon Früchte von ihr geärndtet worden sind. Der Herr Diaconus Klötzner zu Manstab im Altenburgischen, der sich bereits schon durch mehrere Aufsätze im t. O. G. rühmlichst bekannt gemacht hat, mit welchen ich über dieselbe correspondiret habe, schreibt mir in einem Briefe vom Dec. 1795. noch diese Bemerkung über die Petersbirn. Man hat allhier eine weiche und harte Art Petersbirnen, welche leztere etwan 14 Tage später eßbar wird. Die erstere verdient den Vorzug. Sie gehört unter die Birnen, welche schon im Anfange des Augusts eßbar sind, sind brüchigt aber von sehr angenehmen Geschmack.

III.

Aepfel-Sorten.

No. LIV. Der weiße Rabauw oder Blumensauer. *) (Taf: 8.)

Holländisch. Blanke Rabauw, od. Bloem zuur.

Frucht.

Dieser vom Anblick sehr freundliche Apfel hat seine größte Breite in der untersten Hälfte nach dem Stiele zu, von da er sich ganz platt nach ihm zu rundet. Gegen die Blume nimmt er in der Breite mehr ab und wölbt sich etwas hoch zu. Die Blume senkt sich hier in eine kleine enge Vertiefung. Die Oeffnung ist vom Stern bedeckt, inwendig ist sie aber geränmlich und geht ziemlich tief nach dem Kernhause herab; bisweilen sind auch einige Ungleichheiten um sie her. Die Vertiefung unten am Stiel ist größer und auch von weiterem Umfange. Der Stiel selbst ist dünne holzig, kurz, und geht nur wenig über seine Vertiefung heraus. Die Schale ist dünne, glatt und glänzend. Die Grundfarbe ist weißgelb und auf der Seite wo ihn die Sonne viel getroffen hat, mehr oder weniger roth gestricheIt. Einige dieser Striche sind stark und breit, andere aber ziemlich dünne. Er hat einzelne gestreute Punkte, die sich aber mehr im weißgelben als im Rothen bemerken lassen und einem Friesel ähnlich sehen, der noch in der Haut steckt und noch nicht heraus kann. Er mißt in seiner Höhe zwey Zoll und in seiner Breite

*) Von Hrn. Hofrath und Dr. Diel.

LIV. Der weisse Rabau od. Blumensauer.

Breite zwey und ein viertel Zoll, und gehört zu No. 7. der IV Klasse der Aepfelformentafel zu den kurzspitzigen Kegeln. Das Kernhaus befindet sich sehr tief unter der Blume, nahe am Stiel ist es breitrund und vom geringem Umfange. Die Kernkammern sind ziemlich geräumlich, niedrig und verschlossen. Die Kerne sind Kastanienbraun, dick, vollkommen, und kurz zugespitzt, und die Kernkammern stark damit besetzt. Das Fleisch ist schneeweiß und scheint flockigt auf einander zu liegen und ist von einem angenehmen leichten säuerlichten Geschmacke mit mäßigem Safte erfüllt. Er reift im Oktober und dauert eine ziemliche Zeit durch den Winter. Er ist sowohl auf der Tafel als auch in der Küche zu gebrauchen.

Baum.

Der Stamm ist von mittelmäßiger Stärke, Haupt- und Nebenäste gehen in nicht sehr spitzigen Winkeln in die Höhe, und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Zweige sind schwach und lang. Das Tragholz wechselt ordentlich, ist lang und buschigt. Die Sommerschossen sind mittelmäßig stark und hellbraun. Die Krone ziemlich belaubt.

Blatt.

Das Blatt ist eyförmig, und hat seine größte Breite etwas in der untersten Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, an welchen es sich kurz anrundet. Gegen den Ausgang fällt es mehr ab, läuft nach und nach zu, und dehnt sich zuletzt in eine etwas lange Spitze. Die Rippchen stehen weitläuftig und sind unordentlich gereihet und laufen auch in ungleicher Entfernung von einander nach dem Rande. Die

Zäckchen auf denselben stehen weitläuftig und flach, sind stumpf und ungleich, und haben eine starke Richtung gegen den Ausgang. Der Stiel ist größtentheils an dem untersten Ende etwas blaß geröthet, das Blatt aber an Farbe hellgrün.

Vergleichungen.

Dieser Apfel als ein holländischer Apfel befindet sich nur allein beym Knoop, aus welchem ihn ohne Zweifel Manger Seite 52. unter Nr. XCIV. anführet, der ihn auch zu einen Apfel vom ersten Range macht. Knoop hat ihn Seite II. beschrieben und auf der V. Tafel abgebildet, wo er aber nicht zum besten gerathen ist. Er sagt folgendes von ihm: Der Blumensaure, Bloem-zuur, im Register nennt er ihn auch Blanke Rabauw, ist ein Apfel von mittelmäßiger Größe. Seine Form ist rund, nach dem Butzen zu aber, welcher etwas vertieft ist, wird er etwas dünner, auch ist er manchmalen ein wenig eckigt. Wenn er zeitig worden ist seine Schale grünlich weiß an der einen Seite, und an der andern blaßroth; in diesem blaßrothen aber wiederum etwas dunkler roth gestreift. Sein Fleisch ist mild, und von ziemlich angenehmen Geschmack, daher ich diesem Apfel unter den guten Tischäpfeln gern einen Platz einräume. Der Baum hat ein gutes, Holzgewächs und trägt ziemlich stark.

* * *

No. LV. Die Muskateller Reinette. (Taf. 9.)

Franz. Reinette musquée.

Dieser Apfel ist eine Frucht von mittelmäßiger Größe, und hat seine größte Breite in der Mitte der untern Hälfte

sei-

LV. Die Muskateller Reinette.

seiner Länge nach dem Stiele zu, wo er sich ganz glatt zurundet. Schon von der Mitte nach der Blume zu nimmt er beträchtlich ab und bildet eine Art stumpfer Spitze, auf welcher sich die Blume etwas einsenkt und in einer kleinen engen Vertiefung befindet. Ihr Stern ist klein und ziemlich verwachsen, hat aber einige kleine Falten um sich herum, welche ihr ein freundliches Ansehen geben. Die Oeffnung ist enge und sehr tief. Der Stiel steckt in einer etwas weitläuftigern Vertiefung, ist nicht sehr lang, dünne und holzig. Die Grundfarbe ist bey dem Abnehmen hellgrün, wird aber im Liegen gelbgrün oft fast ganz gelb. Auf der Sommerseite verläuft das Gelbe ins Röthliche, in welchem sich dicke hell und dunkelrothe Striche bisweilen auch zarte Punkte eingesprengt befinden; auch zeichnet er sich hie und da durch einige rauhe Holzflecken wie die graue Renette aus. Sie mißt in der Höhe 2 Zoll 4 Linien, und in der Breite zwey Zoll und acht Linien, und gehöret zu Nr. 8. der IV Klasse der Aepfelformentafel zu den abgestumpften Kegeln. Das Kernhaus ist unten am Stiele breit, dehnt sich ziemlich nach beyden Seiten, und läuft nach der Blume hinauf ausgeschweift spitzig zu. Die Kernkammern sind ganz geräumlich, hoch und verschlossen. Die Kerne sind platt, vollkommen, und haben eine kleine aufgesetzte Spitze. Das Fleisch ist grünlich am meisten unter der Schale, in der Mitte fällt es ins weißliche. Die Schale ist dünne, das Fleisch fest und zart und mit dem nöthigen Safte versehn. Der Geschmack erhaben süß und muskatellerhaft. Er zeitiget im November und dauert bis im May. Ein vortreflicher Tafelapfel.

Baum.

Den Baum dieses vortreflichen Apfels verkennet kein Mensch der ihn einmal gesehen. Er ist jährlich und außerordentlich fruchtbar, und in seiner Blüte gegen die Witterung dauerhaft. Die Aeste hängen sich. Das Fruchtholz ist sehr häufig und regelmäßig. Die Sommertriebe braunroth mit vielen stark erhabenen und mit der Spitze stets auf die Seite gekrümmten Augen besetzt. Außerdem sind die Triebe lebhaft aber nicht dicke.

Blatt.

Das kenntlichste am Baum sind seine Blätter. Sie laufen nämlich gegen die Regel mit einer längern Spitze von ihrer größten Breite nach dem langen Stiel als nach vorn hin. Oft ist das Blatt dreymal so lang als es breit ist. Die Zähnung des Blattes ist regelmäßig und die Rippe desselben krümmt sich nicht leicht vorwärts, aber dessen Wände stehen aufwärts. Die Blätter flattern leicht im Winde.

Ich hoffe dieses macht den Baum jedem kenntlich, damit sein wahrer Nahme und sein Vaterland entdeckt werde. Ich habe ihn wegen des Geschmacks Muskaten-Renette genannt, und erhielt ihn vor vielen Jahren aus den fürstlichen Garten von Weilburg ohne Nahmen. Ich glaube daß Hr. Pfarrer Christ ihn durch mich zum erstenmal bekannt machte.

Diel.

Diesen vom Herrn Hofrath Diel hier gegebenen Apfel finde ich außer bey dem Hrn. Oberpfarrer Christ, der denselben wie aus obigen erhellet von den Hrn. Hofrath erhalten hat, nirgends angeführet. Es gedenket zwar Manger in seiner systematischen Pomologie zweyer Muskateller-Renetten, davon die eine aus dem Knoop angeführt wird, die aber die gegenwärtige nicht seyn kann, denn sie ist ganz grau. Er nennt sie auch auf der Kupfertafel nicht mehr musquée ob er sie schon im Register so genennt hatte, und scheint also hierüber mit sich selbst nicht recht einig gewesen zu seyn. Die andere führt er aus dem Almanach der Honimers, door C. S. A. v. L. Amsterdam 1762. 8. an, da er aber aus demselben selbst nichts anführt, und ich dieses Buch nicht bey der Hand habe, so kann ich hier keine Vergleichung anstellen. Indessen wäre es möglich daß das Vaterland dieses Apfels Holland wäre, da der Hofrath viele seiner Aepfel theils mittelbar theils unmittelbar aus Holland gezogen hat. Uebrigens aber will ich doch was Hr. Oberpf. Christ davon sagt hieher ersetzen um es mit der genauen Beschreibung des Hrn. Hofraths und mit der nach der Natur genommenen Abbildung vergleichen zu können.

Die Muskateller-Renette ist die erste die er in der neuen Auflage seines Handbuchs zur Obstbaumzucht, Theil IV. Kap. I. Seite 462. unter den Renetten anführt, und folgendes von ihr sagt.

Diese ist eine der schätzbarsten Aepfelsorten und eine neu entstandene Art Renetten. — Der Apfel ist von ansehnlicher Größe, rundlich dick. Um das Auge sind einige unbedeutende Fältchen. Der Stiel ist kurz und stark in einer

har-

scharfen tiefen Höhlung. Vor der Lagerreife ist er gelblichgrün und an der Sonnenseite schmutzig roth und manchmal etwas rauh, viele aber glatt, die denn bey der Zeitigung schön gelb werden, mit vielen schönen rothen, kleinen und größern Strichen und Flecken, zumal auf der Sommerseite, mit einigen gelben Punkten. Er hat ein gelbes zartes delikates Fleisch, und vielen süßen weinigen Saft mit einem feinen Muskatengeschmack so daß er einem Zimmer wenn er darinnen steht, seinen angenehmen Geruch mittheilet. Er zeitiget Mitte Septembers und ist Ende Dezembers eßbar. Je länger er aber am Baum hängen bleibt, desto gewürzhafter und delikater ist er. Was aber die Schätzbarkeit dieses Apfels vollständig macht ist seine Haltbarkeit, da er oft ein volles Jahr in seiner Kraft bleibt, ohne stippig zu werden. Manche passiren jedoch schon im May, besonders von Zwergbäumen.

Der Baum ist mittelmäßig groß und sehr gedicht vom Holz, belaubt sich stark und ist sehr vorzüglich zu Spalieren und Pyramiden. Seine Sommertriebe sind gerade und braunroth; die Augen spitzig und klein und die Augenträger breit und platt. Seine Blätter machen ihn vor allen Aepfelbäumen kenntlich, in dem sie etwas langstielig, schmal und spitzig sind. Seine Fruchtbarkeit ist außerordentlich, er trägt fast alle Jahr. Er ist auch bald tragbar und wegen seines muntern Triebes scheint er gegen andere seines Alters immer jünger.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Uebersicht

der Witterung des Jahres 1798. und des Einflusses derselben auf die Obst- und Baumpflege.

Ich gebe auch hier den geehrtesten Lesern des t. O. G. wie gewöhnlich eine kurze Uebersicht des Wetters vom 1798ten Jahre, um am Schluße derselben zum Theil selbst beurtheilen zu können, in welchen Umständen es liegen müsse warum diese oder jene Obstsorte mehr oder weniger oder gar nicht gerieth, und dann zu konjecturiren was wir unter ähnlichen Umständen künftig zu hoffen, oder auch zu thun haben möchten, den ungünstigen Witterungen zum Besten unserer Bäume, so viel nämlich in unsern Kräften steht, auszuweichen. Hier ist sie.

Januar.

Den 1sten war der Vormittag heiter und sonnigt, Nachmittags aber brachte ein stürmischer Westwind Regenstaupen.

Den

Den 2ten erhob er sich noch stärker und brachte Schneegestöber. Den 3ten hatte es früh ziemlich gefroren. Der Wind wehete zwar noch stark auf dem angenommenen Striche aber nur Stunden weise, und brachte immer Schnee mit, zwischen durch war es Sonnenschein. Der 4te war ganz ohne Wind, und früh wieder etwas Frost. Es war am Tage zwar viel Sonne aber ohne aufzuthauen. Schon in der Nacht zum 5ten erhob sich gegen 2 Uhr ein fürchterlicher Sturm aus Südwest, er rasete den Tag über fort, thaute auf, und brachte von Abends von 5 bis 8 Uhr Regen. Den 6ten hatte es etwas weniges gefröselt; der Wind aus Südwest ging schwächer, und es war bey einigen Sonnenblicken trübe und wolkigt; den 7ten hatte es mit einem Winde aus Nordwest einen ziemlichen Schnee gelegt. Nachmittag aber wurde er Nordost und es schneyte und stöberte. Den 8ten war der Wind nach Nordost; Nachmittag ward er ganz Ost, etwas stürmisch und flockte Schnee. Noch ging der Wind am 9ten aus Osten, bedeckte den Himmel mit Schneewolken und beschenkte uns endlich wirklich mit etwas wenigem. Am 10ten war es trübe, neblicht und keine Sonne. Der Wind ging nur schwach aus Osten und am Abend war es ganz stille. Der 11te war ein vom Nebel düstrer Tag aber ganz milde ohne Wind. Der 12te war in allen wie gestern. Den 13ten war früh ein starker Luftzug aus Süden; gegen Mittag veränderte er sich in Nordwest, Nachmittag in West aus welchem er auf den Abend in Nordwest zurück ging und stürmisch war. Der Tag war düster und wolkigt. Der 14te war trübe, der Wind ging stürmisch aus Westen und thauete. Nachdem es schon in der Nacht zum 15ten hindurch geregnet, so fuhr es bey einem Südwinde den Tag über bisweilen

unter-

unterbrochen fort, und schmolz den wenigen Schnee weg. Der Wind ging den 16ten aus Süd in Westen über, der Tag war trübe und regenhaft. In der Nacht zum 17ten regnete es, gegen Morgen verwandelte es sich in Schnee, der aber am Tage bey einigen Sonnenblicken wieder wegschmolz. Der Wind war westlich. Den 18ten war es stille und früh hatte es etwas gefröstelt, am Tage waren einige Sonnenblicke. Den 19ten hatte es früh wieder etwas gefroren und der Wind war Vormittags stille, Nachmittags ging er aus Südwest. Vormittags gab es einige Sonnenblicke, Nachmittags aber war es düster. Den 20ten hatte es frühe gefroren; die Sonne kam aber hervor, thaute auf und machte es angenehm. Bis 3 Uhr war kein Wind, dann erhob er sich aber aus Südwest und blies scharf. Den 21ten hatte es nur wenig gefröstelt es war wölkigt, und nur der scharfe Südwestwind machte es unangenehm. Der 22te war wieder sehr gelinde obschon trübe und nur Nachmittag kam der Wind aus Südwest. Der 23te war ein Sonnenreicher Tag. Vormittag nur wenig Wind aus Südwest. Nachmittag gar keiner. Den 24ten hatte es früh etwas wieder gefroren. Vormittag war es heiter und sonnigt. Nachmittag trübe und um 4 Uhr erhob sich der Wind stürmisch aus Südwest bis tief in die Nacht. Den 25ten war es ganz milde und der nachgelassene Südwestwind brachte nur bisweilen kleine Graupen. Den 26ten hatte es frühe stark gefroren, doch war der Tag sonnigt und ohne Wind. Der 27te war eben so und nur Abends erhob sich der Wind aus Südwest. Der 28. 29 und 30ste waren in allem wie die vorigen beyden, früh Frost, am Tage Sonne ohne aufzuthauen, und der Wind Südwest. Der 31ste war milde und hatte früh wenig gefroren, am Tage

thauete

thauete es und regnete endlich bey einem starken Südwestwinde.

Dieser Monat war als Januar sehr milde, der 9te und der 10te waren die kältesten Tage, aber die Kälte war von keiner Bedeutung. Die mehrsten Winde kamen aus West- und Südwest und nur sehr wenig aus Osten. Den 21sten und einige der folgenden Tage konnte man recht gut im Garten copuliren und manche andere Gartenarbeit verrichten.

Februar.

Der 1ste ließ sich eben nicht freundlich an. Der Westwind brachte verschiedene starke Schneegestöber, der Schnee schmolz aber gleich weg, so milde war es. Der 2te hatte Schnee und Regen durch einander und den vorigen Wind. Der 3te eben so in allen. Der 4te hatte veränderten Wind. aus Nordwest der heftig blies. Einige Sonnenblicke wechselten mit kleinen Regen ab. Am 5ten strich der Wind aus Nordwest. Es hatte daher stark gefroren; die Sonne kam zwar zum Vorschein aber thaute nicht auf. Den 6ten hatte es zwar etwas gefroren, es war aber doch ganz gelinde. Der Himmel war mit Wolken bedeckt und thaute auch etwas, der Wind ging schwach aus Nordwest. Der 7te war in allem wie der vorhergehende nur blies der Wind aus Westen. Den 8ten kam er wieder aus Nordwest und brachte kalten und scharfen Nebelregen. Der 9te war etwas besser, der Wind aber doch noch aus Nordwest. Den 10ten der Wind noch so bis gegen Abend wo er stürmisch aus Südwest kam. Der 11te war wie der vorige Tag. Am 12ten ging zwar der Wind noch aus Nordwest aber nicht mehr so stark. Frühe

hatte

hatte es etwas geregnet und am Tage blieb daher der Himmel mit Wolken bedeckt. Den 13ten war der Himmel noch so und der Wind gleichfalls aus Nordost. Der 14te und 15te hatte eben diesen Wind und Wetter, doch war der Wind heftiger. Den 16ten stürmte der Wind aus Westen bis Mittag, dann kamen bey einer sanften Stille einige Sonnenblicke hervor. Den 17ten hatte es zum erstenmal wieder etwas gefroren. Der Wind war stille und einige Sonnenblicke kamen hinter dem dicken Gewölke hervor. Der 18te war wie der vorhergehende, nur hatte es derber gefroren. Den 19ten eben so derb. Der Wind kam aus Osten, er legte sich aber zu Mittage, worauf es etwas schneyte. Den 20ten war kein Wind; der gestrige Schnee schmolz von den Dächern ohne daß es auf der Erde thaute. Der 21te hatte einige Sonnenblicke, die es angenehm bey einem kleinen Luftzug aus Westen machten. Den 22ten hatte es stark gefroren und fror fort, obschon der Wind meistens von Mittag wehete. Den 23ten in der Nacht hatte sich der Wind nach Westen gewandt, dieser schmolz mit einigen Sonnenblicken den kleinen Schnee den es gelegt hatte wieder weg. Den 24ten war Sturm aus Westen, es sprühete auch einigemale, und einige Sonnenblicke machten es milde. Der 26te wechselte mit Sturm, Stille, Regen und Sonnenblicken. Der 27te war wegen mehrerer Sonnenblicke angenehm, ob schon der Wind scharf aus Westen kam. Der 28te war stille und sonnigt ohne den Frost aufzuthauen den es in der Nacht gethan hatte.

Auch dieser Monat war als ein Wintermonat sehr gelinde und es ließ sich besonders um die Mitte desselben gut im Garten arbeiten. Alle Gewächse sahen gut aus, und

es schien schon an milden Tagen die Vegetation sich in ihnen merklich zu machen.

März.

Der 1ste 2. 3 und 4te waren, außer daß es frühe etwas trocken gefroren hatte, schöne sonnenreiche und vom Wind stille Tage. Den 5ten erhob sich der Wind stark aus Südwest, der Regenwolken über den Himmel führte, worauf es gegen Abend etwas regnete. Den 6ten hatte es früh etwas geregnet, und es war Vormittag trübe, Nachmittag ziemlich sonnigt, der Wind aber ging scharf aus Westen. Der 7te war ohne Frost, der Wind wie gestern, Nachmittag Sonnenschein. Der 8te war stille, angenehm, sonnigt und warm. Der 9te war zwar trübe und Regen drohend, aber warm und fruchtbar, und der Wind strich aus Westen. Den 10ten war der Wind noch so, aber doch angenehm und warm. Den 11ten kam der Wind etwas unfreundlich aus Nordwest und brachte einigen Schnee mit Regen vermischt. Am 12ten hatte es früh etwas geschneyt, aber die Sonne schmolz den Schnee bald wieder weg; gefroren aber hatte es nicht, obschon der Wind aus Norden ging; aber den 13ten hatte es stark gefroren, der Wind kam aus Osten und machte es ohngeachtet einiger Sonne auffallend kalt. Den 14ten hatte es wieder stark aber doch trocken gefroren. Der Wind der aus Osten kam legte sich zwar im Mittag, aber die Sonne konnte es doch nicht sehr warm machen. Den 15ten hatte es nur wenig gefröstelt. Der Wind gieng unfreundlich aus Westen, wurde aber durch die Sonne sehr gemildert. Der 16te war ohne Frost sehr leidlich. Der Wind aus Südwest brachte einige Sprüher. Den 17ten war der Wind Vormittag in

Süd-

Südwest, Nachmittag in Nordwest, der bis 4 Uhr einigen Regen brachte. Der 18te war trübe und naßkalt, der Wind aus Südwest drohete Regen. Den 19ten war es Vormittag stille, milde und fruchtbar. Nachmittag erhob sich der Wind aus Nordost und machte es bey allem Sonnenschein empfindlich kalt. Den 20sten hatte es frühe etwas geschneyet, und es fuhr den ganzen Tag gemächlich bey einem schwachen Wind aus Osten damit fort. Der 21te war ein trüber stiller und milder Tag, und der wenige Schnee schmolz ohne Sonnenblicke weg. Der 22te war ein düstrer und neblichter jedoch milder Tag an welchem es oft Schnee flockte. Den 23ten hatte es früh etwas geschneyt, es war naßkalt und trübe. Der Wind zog früh stark aus Nordost, Nachmittag aus Nordwest. Den 24ten war es wieder eben so, den 25ten hatte es stark gefroren und die viele Sonne die es gab zog den Erdboden stark auf. Der Wind stand stille. Den 26ten hatte es wieder ziemlich gefroren, die Sonne aber war wieder stark da. Vormittag war der Wind stille; Nachmittag aber Südwest. Den 27ten hatte es weniger gefroren; es war trübe und bey einigen Sonnenblicken milde und nur ein Luftzug aus Süden. Der 28te war ganz ohne Frost, trübe, stille und bey einigen Sonnenblicken milde. Den 29ten hatte es wieder etwas geschneyet, der Schnee schmolz aber ohne Sonne bey einigem Luftzug aus Süden wieder weg, und es ward Nachmittag ganz gut. Der 30te Graupen, dann Schnee und Regen unter einander. Sehr unfreundlich. Der Wind ging aus Südwest. Der 31te war zwar milder, aber ein veränderlicherer Tag wie der vorhergehende. Der Wind kam Vormittag aus Westen, Nachmittag aus Norden, und Abends wieder aus Westen.

Die ersten Tage dieses Monats waren gewiß schöne Tage bis zum 7ten, von welchem sie nachher etwas abnahmen und noch immer bis zur Hälfte gut blieben; die zweyte Hälfte war etwas rauher und besonders die letzten Tage. Aber kein Gewächs hatte gelitten, weil es immer trocken gefroren hatte, und die Natur noch nicht weit war. Gegen den 9ten merkte man die Knospen rücken, welches gegen den 17ten merklicher wurde. Im Reichsanzeiger Seite 2546. Nr. 222. sagt man, daß am letzten dieses Monats Hagel gefallen sey. Wo fiel der?

April.

Den 1sten hatte es ziemlich derb gefroren, es wechselte Sonnenblicke und Schneegestöber aus Südwest ab. Den 2ten hatte es wieder etwas gefroren, es war trübe und unfreundlich und der Wind ging aus Westen. Den 3ten hatte es noch stärker gefroren, doch wurde der Tag durch Sonnenblicke erwärmt. Der Wind noch aus Westen. In der Nacht zum 4ten hatte es gelinde zu regnen angefangen und dies hielt am Tage an bis 2 Uhr. Der Wind war Südwest. Der 5te war ein wolkigter aber milder Tag, der Wind Südwest. Der 6te ebenfalls so, der Wind aber stark aus West. Der 7te ein vortreflicher Sommertag; der Wind hatte noch den Strich. Der 8te war ein unvergleichlich schöner Tag, der Luftzug aus Westen. Der 9te eben so, der Luftzug aber aus Osten. Den 10ten machte ein rauher Ostwind bey aller Sonne unangenehm, so hatte es auch früh etwas gefroren, und das Wasser mit Eis belegt; so waren in allem der 11te und 12te. Der 13te hatte wenig Wind aus Osten und war daher vortreflich warm. Der 14te eben so und ganz ohne

Wind.

Wind. Am 15ten fing der Himmel an sich zu wölken, der Wind ging aus Nordwesten, doch war er ganz angenehm. Der 16. und 17te waren überein schön, nur am letzten Abends kam etwas Regen. Eben so und mit etwas Regen war auch der 18te mit dem noch dauernden Nordwestwinde. Der 19te war etwas wolkigter und der Wind ging aus Nordwest in Südwest über. Der 20te war Vormittag wolkigt, kühl und still, Nachmittag erhob sich der Wind aus Nordost und machte es heftig kalt und so blieb es auch in allem den 21. Der 22te war etwas milder, weil er viel Sonne hatte und der Wind nur schwach aus Osten wehete. Der 23te war dem vorigen in allem gleich. Den 24ten erhob sich der Wind aus Nordost und machte es ziemlich kalt. Der Himmel war ganz mit dickem Gewölke bedeckt. Den 25ten war der Wind noch auf diesem Striche und stehendes Wasser hatte in der Nacht Messerdickes Eis erhalten. Der 26te war etwas milder, aber ein am Winde veränderlicher Tag. Er ging aus West in Nordwest, Nord und Ost, und auf den Abend endlich in Südwest über. Der 27te war etwas milder und sonnenreicher. Der Wind Vormittag stille, Nachmittag schwach aus Osten. Den 28ten kam der Wind wieder aus Osten und machte es rauher und unfreundlicher, und eben so in allen war auch der 29te. Der 30te war ein trüber Tag. Früh ein starker Nebel; dann wolkigt und nur Nachmittag einige Sonnenblicke. Der Wind aus Osten, der es kalt und unfreundlich machte.

Auch in diesem Monat war die erste Hälfte besser als die letzte. Gegen den 9ten blühten schon Pfirschen, Mandeln und Aprikosen, und die frühen Birnknospen waren zum Aufbrechen bereit, und die Vegetation war in diesen schönen

Tagen allenthalben in Thätigkeit. Nur die frühen Sorten unter den Pfirschen hatten bey den ersten Frösten etwas gelitten. Gegen den 21ten waren auch Zwetschen, Pflaumen und Schlehen in voller Blüte, mit den Kernobstblüten, vermuthlich weil die weniger vertragen können, wollte es nicht recht fort, und sie wurden am Schluß dieses Monats durch die Nachtfröste noch sehr gedrückt.

May.

Am 1sten war früh Nebel, dann wurde es wolkigt und in der Entfernung hörte man Donner, der Wind kam aus Osten. Der 2te war warm und gewitterhaft. Der Wind früh aus Westen, Nachmittag aus Osten. Den 3ten war schweres Gewölk, in der Entfernung Donner, der Wind Nordost; so war auch der 4te in allem so wie auch der 5te, nur der Wind kam aus Osten. Am 6ten fing es früh 10 Uhr an zu regnen bis Nachmittag 4 Uhr, der erste Regen nach langer Zeit. Der Wind kam früh aus Osten, legte sich aber Nachmittag. In der Nacht zum 7ten fing es an zu regnen bis gegen Morgen, und am Tage wechselte es mit Regen und Sonnenblicken ab, der Wind regte sich in Südwest. Den 8ten hatte es früh stark gereift, am Tage aber war es warm und fruchtbar. Der 9te war sehr warm, der Himmel ohne Wölken, der Luftzug von Mittag. Der 10te war nicht so warm. Der Wind wechselte beständig aus West in Nordwest und wieder zurück. Aus der Entfernung hörte man Donner. Der 11te war wölkigt, windig und kühl; es regnete auch ein paarmal; der Wind wechselte aus West in Südwest. Der 12, 13, 14te, waren gleichfalls so unbeständig in allem. Der 15te war Vormittag heiter und

son-

sonnigt; Nachmittag gewitterhaft und in der Entfernung Donner. Der Wind kam aus Westen. Der 16te und 17te waren heitere und sonnigte Tage. Der Wind Südwest. Nachdem es in der Nacht zum 18ten beständig geblitzt hatte so kam früh 5 Uhr ein starkes Gewitter bis 9 Uhr mit vielem Regen, mit einem Südwestwinde; um 4 Uhr fing es wieder zu regnen an bis es Nacht war, dabey war aber der Wind Nordwest. Der 19te war kühl und hatte Strichregen mit abwechselndem Winde aus Südwest in West. Den 20ten war die Witterung des vorigen Tages. Der 21te war noch kälter und unfreundlicher als die beyden vorigen. Regengüsse bisweilen Schloßen kamen mit einem starken Nordwestwinde. Am 22ten hatte es sogar gereift. Der Wind wechselte aus Nord in Nordost, und blieb endlich in Osten stehen. Den 23ten hatte es früh beynahe wieder gereift, und ein Nordost stürmte bey abwechselndem Sonnenschein, der sich Abends legte. Den 24ten und 25ten wurde es nach und nach wärmer, der Wind blieb aber Nordost bis auf den letzten Tag Abends, wo er aus Osten kam. Den 26ten war es sehr warm, es gab starke Strichregen. Der Wind ging schwach aus Nordost, und blieb endlich in Osten stehen. Den 27ten war es warm, bisweilen schwül, der Himmel mit starkem Gewölke bedeckt, und bisweilen Strichregen. Der Wind aus Osten. Den 28ten war es früh trübe, Nachmittag heißer Sonnenschein und gewitterhaft, der Wind aus Osten. Den 29ten war es zwar sonnigt, aber rauher Wind aus Osten. Der 30te war etwas wärmer, aber noch derselbe Wind. Der 31te wie der vorhergehende.

Dieser Monat so angenehm er sonst zu seyn pflegt war durch die Regen und vielen Ostwinde sehr unangenehm gemacht

macht worden, und die kalten Nächte, die sogar einigemal den 8ten, 22 und 23sten Reif brachten, hatten mit ihrer Nässälte den Blüten und den sich entwickelnden zarten Früchtchen des Kernobstes sehr geschadet und zum Theil auch den Kirschen. Denn es fiel nach der Zeit von diesen Bäumen alles sehr ab.

Junius.

Der erste war sehr warm und gewitterhaft, es regnete einigemale; der Wind Südwest. Der 2te war trübe und schwül, es erschienen auch einige Gewitter mit kleinen Regenschauern. Der Wind war Vormittag Nordwest, Nachmittag Nord, wo er stehen blieb. Den 3ten war es trübe und hatte schon früh etwas geregnet, gegen Abend fing es wieder an, und regnete ganz sanft bis tief in die Nacht. Der 4te war warm und fruchtbar, und hatte nur wenig Luftzug aus Osten. Der 5te und 6te waren auch so, nur wurde der Wind immer stärker aus Osten. Der 7te war heiß ohne Wind und der Himmel nur mit einzelnen schweren Wolken besäet. Der 8te war nicht so warm, der Wind Nordost, und aus der Ferne hörte man Donner. Der 9te war meistens kühl und hatte bisweilen heftige Sonnenstiche, der Wind wechselte aus Ost in Nordost. Der 10te war kalt und trocken und hatte nur einige erwärmende Sonnenstiche. Der Luftzug ging aus Osten. Der 11, 12, 13 und 14te waren dem vorhergehenden 10ten in der Trockenheit, Kälte und Winde in allem gleich. Der 15te war wieder sehr warm, da sich aber Nachmittag der Wind aus Osten erhob, so kühlte er die Luft etwas ab, eben so war auch der 16te. Der 17te war bis gegen Abend eben so; Abends 6 Uhr aber brachte ein Südwestwind ein starkes Gewitter mit vielen Regen. Den 18ten

war

war der Himmel mit Wolken bedeckt, aus welchen bisweilen heiße Sonnenstiche hervordrangen. Der Wind war Vormittag Nordwest, Nachmittag ganz West. So war es am Himmel auch den 19ten. Der Wind aber wechselte aus Südwest mit Nordwest und stand endlich da stille. Der 20te war wolkigt und hatte einigen Regen und harte Sonnenstiche. Der Wind Südwest. Der 21te war eben so in allem, nur kam Abends 7 Uhr ein heftiger Regenguß. Der 22te war wölkigt und hatte bisweilen harte Sonnenstiche. Der Wind kam aus Westen. Den 23ten war der Wind noch so, es war trübe und regnete etwas. Der 24te war auch so, aber ohne Regen. Der 25te war Vormittag trübe, Nachmittag sonnigt dabey doch kalt, der Wind Nordwest. Der 26te war abwechselnd kühl und warm, Nachmittag auch etwas Regen von einem entfernten Gewitter. Den 27ten wechselte es mit Regen bis 5 Uhr ab, und der Wind aus West in Nordwest. Den 28ten war es warm und hatte bisweilen heftige Sonnenstiche. Der Wind war in Nordwest stehen geblieben. So war auch der 29 und 30te, nur der Wind erhob sich wieder in Südwest.

Dieser Monat war mit seiner Witterung dem Obste in seinem Wachsthum günstig genug, ob er schon auch viele Ostwinde hatte. Was den May überstanden hatte wuchs sehr gut. Pfirschen, Aprikosen, Pflaumen und Mandeln, alles hatte sich gut ausgeschält und stand in seinem besten Wachsthum. Auch die frühen Kirschen wuchsen vortreflich und es ließ sich von dem Steinobste schon da eine reichliche Aerndte vermuthen.

Julius.

Der 1ste war trübe und warm, der Wind veränderlich auf West, Nord und Südwest. Den 2ten erhob sich der Wind stark aus Westen, dann Nordwest der gegen 12 Uhr stürmisch ward und einige Gewitter vorbey führte. Dieser wehete den 3ten heftig fort, brachte Regenwolken mit, aber es regnete nicht. Den 4ten noch derselbe Wind, es war dabey trübe und ein kleiner Nebelregen der mit Sonnenblicken abwechselte. Den 5ten wurde dieser Wind schwächer, aber es war auch sehr warm. Den 6ten war es sehr warm, und gegen 2 Uhr brachte ein starker Westwind mehrere Gewitter, die mit vielem Regen bis 8 Uhr anhielten. Der 7 und 8te waren sehr warm und nur wenig Luftzug am ersten aus Westen und am andern aus Süden. Der 9te brachte früh etwas Regen mit einem Westwinde. Nachmittag war es bey einem Nordwestwinde sehr warm. Der 10te war früh kühl, Nachmittag sehr warm. Der Wind aus Westen. Der 11te war sehr warm und schwül, und auf den Abend brachte ein Westwind ein starkes Gewitter. Am 12ten war es wieder ziemlich warm, es erfolgten kleine Sprüher mit Winde aus Südwest. Der 13te hatte mehrere schnell mit Regengüssen vorübergehende Gewitter. Den 14ten war es zwar trübe, aber dabey sehr warm und mit Westwinde kamen einige Sprüher. Den 15ten kam ein kalter Wind aus Westen und brachte einige Sprüher. Den 16ten war es frühe sehr kalt, Nachmittag aber ziemlich warm ohne Wind. Den 17ten regnete es bis 5 Uhr Abends; ohne Wind. Den 18ten war es kühl und trübe doch fruchtbar, der Wind aus Westen. Der 19te hatte viele Sonne, der Wind kam aus Nordwest und Abends war Rieselregen. Den 20ten war es wolkigt, doch warm; der

Wind

Wind aus Südwest. Den 21ten war es außerordentlich warm bey wolkigtem Himmel, der Wind aus Südwest. Den 22ten war es heiß bis 3 Uhr, wobey der Wind sanft aus Südwest ging, dann drehte sich der Wind scharf in Nordwest, und machte es plötzlich kalt. So war nun auch in allem der 23 und 24te. Der 25te war noch etwas kalt, der Wind ging aber stoßweise von Abend. Der 26te war kühl mit Sonnenblicken und abwechselnden Sprühern. Der Wind Vormittag Südwest und Nachmittage West. Den 27ten brachte der Westwind nebst einem Gewitter mehrere Regengüsse; das that auch der 28te, nur mit Nordwestwinde. Der 29te war heiter warm und ohne Regen und Wind. Der 30 und 31te waren beyde sehr warm, aber durch einen kühlen Ostwind gemäßiget.

Die Witterung dieses Monats war für das Obst vortreflich; die Kirschen die darinnen zeitigten waren außerordentlich groß und schmackhaft, und die übrigen Obstfrüchte, die den sie treffenden Uebeln entgangen waren, eilten ihrer Vergrößerung und zum Theil ihrer Reife mit Macht entgegen.

August.

Der 1ste war sehr warm und nur wenig Wind aus Osten. Der 2te wärmer, der Wind Südwest. – Der 3te noch wärmer, der Wind fächelte nur wenig aus Osten. Der 4te war außerordentlich heiß und nur Nachmittag etwas Wind aus Süden. Am 5ten war gleich früh 3 Uhr ein Gewitter bis 5 Uhr, der Wind wechselte von West in Nordwest. Der 6te war trübe und kühl und der Nordwestwind brachte ein

paar

paarmal Regen. Den 7ten war es auch trübe und kühl, nachdem es von 2 Uhr des Morgens bis 9 Uhr geregnet hatte ohne Wind. Den 8ten warm und sonnigt; um 5 Uhr ein Gewitter mit starken Regengüssen, der Wind Nordost. Am 9ten war früh Nebel, worauf es warm und gewitterhaft wurde, der Luftzug von Morgen. Der 10te trübe und schwül, Nachmittag ein Gewitter mit ziemlichem Regen von einem Südwestwinde gebracht. Der 11te war trübe und schwül aber nur wenig Regen; der Wind Nordwest. Der 12te war heiter und warm mit wenigem Nordwestwinde. Der 13te war ein heiterer und heißer Tag, der Wind wechselte aus Südwest in West. Der 14te eben so; in der Entfernung zogen Gewitter, die Abends noch hieher kamen und sehr tobten. In der Nacht zum 15ten andere um 12 und früh um 5 Uhr, die eben so fürchterlich waren. Der darauf folgende Tag war wolkigt, es regnete auch noch ein paarmal und der Wind war in Nordwest. Der 16te hatte früh Nebel bis 8 Uhr, dann wurde es heiter, Abends 6 Uhr aber kam wieder Nebel. Der 17te war trübe, es regnete auch Vormittag bisweilen, und auch Abends; der Wind war in Nordost Den 18ten war der Himmel dick bewölkt, und die Wolken tief gehend. Der Wind kam aus Osten. Der 19te war etwas heiter und ohne Regen und nur ein kleiner Luftzug aus Osten. Der 20te war früh etwas neblicht, Nachmittag heiter und sonnigt ohne Wind. Den 21ten hatte es früh stark gethaut, und ein starker Ostwind reinigte den Himmel von schwerem Gewölke. Der 22te war heiter und warm beym Ostwinde. Der 23te heiß und kaum ein Luftzug aus Osten; Abends ging er aber in einen starken Südwest über. Nachdem es in der Nacht zum 24ten etwas geregnet hatte,

so wurde es am Tage kühl, und der Wind veränderlich aus Südwest, West, Nordwest und zurück in Südwest. Der 25te war trübe, Nachmittag kam mit einem starken Nordwest vieler Regen, der sich am 26ten bey eben diesem Winde stark vermehrte, und so war auch der 27te. Der 28te war wieder heiter ohne Regen, der Wind aber noch auf diesem Striche. Der 29te war trübe und nur wenig Wind aus Nordwest. Der 30te hatte mehrere Regenschauer mit abwechselnden Sonnenblicken, mit dem noch fortdauernden Nordwest, und so war auch der 31te in allem.

So viel auch die Witterung dieses Monats zum Wachsthum, Größe und Reife des zeitigen Obstes beytrug, so nachtheilig war sie dem Getreide, besonders der Waizenärndte, der starke abwechselnde Regen und Sonnenschein fast gänzlichen Auswuchs brachten.

September.

Der 1ste war trübe und kalt, der Wind Nordwest. Der 2te sonnigt und angenehm ohne Wind. Der 3te trübe, Mittag bis 1 Uhr Regen, und dann wieder wie erst ohne Wind. Der 4, 5, 6te heiter und warm, nur in der Nacht vom letzten Regen mit vielem Blitz; der Wind Südwest. In der Nacht zum 7ten, gegen 11 Uhr ein starkes Gewitter mit vielem Regen, worauf früh ein starker Nebel und nach diesem große Hitze erfolgte; der Luftzug war Südost. Den 8ten war früh auch Nebel, dann wolkigt und der Wind stürmte aus Westen. Der 9te war wieder heiter und sonnigt, aber der Wind ging noch stark aus Westen. Am 10ten war es trübe und warm, und der Wind ging stark aus Südwest.

Am

Am 11ten war der Wind noch so, brachte einige Regenschauer, dann wurde es sonnigt und schön. Der 12te war ohne Regen, aber bey demselben windig, kühl und trübe. Der 13te hatte heißen Sonnenschein, zwischen durch ein paarmal Sprühregen; Der Wind noch so. Der 14te war wolkigt und trübe, und auf den Abend kam ein anhaltender Regen; der Wind noch so. Den 15ten war es heiter, die Wolken fest aber kühl, und der Wind in Nordwest. Der 16te war trübe und regenhaft, der Wind veränderlich aus Nordwest in West. Am 17ten war früh einiger Nebel, dann wurde es heiter und sonnigt, und der Wind ging nur wenig aus Südwest. Der 18te war wolkigt und kühl, besonders früh durch einen Nordwestwind. Den 19ten war früh dicker Nebel, dann wurde es sonnigt und warm ohne Wind. Der 20te in allem eben so. Der 21te war trübe; gegen 5 Uhr Abends kam Regen, der mit einem derben Guß 9 Uhr beschloß; der Wind ging stark aus Südwest. Der 22te war wolkigt mit einigen Sonnenblicken, die es fein warm machten; der Wind Südwest. Der 23te war bey aller Sonne doch kalt, der Wind in Nordost. Der 24te war ein heiterer angenehmer Tag, und der Wind ging von 12 Uhr an stark aus Westen. Eben so war auch der 25te in allem, nur Abends 7 Uhr kam ein starkes Gewitter mit vielem Regen. Der 27te war trübe und regenhaft mit abwechselndem Sonnenschein und einem Winde aus Westen. Der 28te war milde, angenehm und stille. Der 29te trübe und kalt, der Wind wehete aus Westen. Der 30te war heiter und kalt, und der Wind in Südwest.

Die Obstfrüchte eilten bey diesem Wetter ziemlich zu ihrer Reife, selbst die Kernfrüchte die es noch gab wurden

groß

groß und schön. Pflaumen gab es in unserer Gegend eine ungeheure Menge, besonders Zwetschen, die auch alle schön und groß wurden.

October.

Der 1ste war zwar heiter aber kalt, der Wind Südwest. Am 2ten wechselten zwar Regenschauer mit Sonnenschein ab, es war aber doch unfreundlich, denn der Wind stürmte aus Nordwest. Der 3te war heiter und kalt, der Wind Nordost. Am 4ten war es früh erst neblicht, aber Nachmittag heiter und sonnigt, der Wind wehete kalt aus Osten. Der 5te eben so, der Wind Südost. Der 6te hatte fast den ganzen Tag Nebel, ohne Wind. Der 7te hatte bis 2 Uhr Nebel, dann wurde es sonnigt und warm; der Wind hatte sich in Südwest gedrehet. Der 8te eben so, nur daß es auf den Abend etwas regnete. Am 9ten dauerte der Nebel bis Mittag, dann wurde es heiter und milde; ohne Wind. Den 10ten früh war etwas Nebel der sich verzog, worauf es heiter und sonnigt wurde. Nach 3 Uhr erhob sich der Wind aus Südwest, es ward dunkel und stürmisch bis den 11 Nachmittag, wo etwas Regen fiel. In der Nacht zum 12ten regnete es stark, der Wind drehete sich in Nordwest, dann wurde es zwar heiter aber kalt. Nachdem es in der Nacht zum 13ten wieder geregnet, so wurde es am Tage wie vorher. Den 14ten früh hatte es stark gereift und stehende Wässerchen mit Eis belegt. Doch wurde es am Tage heiter aber kalt; ohne Wind. Den 15ten war es früh duftig und kalt, Nachmittag sonnigt und warm, und es erfolgte etwas Regen, der Wind war Südwest. Der 16te war ein schöner milder und sonnigter Tag, und hatte nur

wenige Windstöße aus Südwest. Den 17ten war den ganzen Tag Nebel, aus welchem es bisweile stark regnete. Der Luftzug aus N. W. Am 18ten war es früh kalt und naß, Nachmittag sonnigt und angenehm ohne Wind. Nachdem es in der Nacht zum 19ten etwas geregnet hatte, so ward es früh trübe und kalt, und Nachmittag kam auch wieder Regen mit einem Nordwestwinde. Der 20te war milde und sonnigt, der Wind kam aus Westen. Den 21ten war es früh kalt, doch wurde es nachher von der Sonne etwas wärmer, der Wind war in Südwest. Den 22ten war es früh sehr kalt, übrigens wie gestern. Den 23ten hatte es früh stark gereift, aber es ward übrigens auch wie gestern. Den 24ten hatte es sogar Eis gefroren, sonst wie gestern. Der 25te hatte Nebel bis 9 Uhr, dann wurde es wie an den vorhergehenden Tagen. Der 26te war wieder milder, und Abends gegen 8 Uhr regte sich der Wind in Süden. Der 27te war ein schöner, milder und sonnigter Tag, ohne Wind, ob es schon früh etwas kalt war. Den 28ten war es frühe duftig, Mittag heiter, und heiße Sonne. Abends 8 Uhr einige Windstöße aus Westen. Der 29te war ein milder Tag. Früh und Abends regnete es etwas, am Tage aber war es heiter. Der Wind befand sich in Südwest. Der 30te war wolkigt und trübe, und hatte wenig Wind aus Südwest. Der 31te war ein trockner und wolkigter Tag. Der Wind stand in Westen.

Die Reife des Obstes hatte zwar bey der vorigen Witterung sehr geeilt, allein baldige kalte Witterung und wenige Wärme hatte die späten Sorten nicht genug gekocht, und da eine immer kältere und nasse Witterung drohete, so sahe

man

man sich genöthiget das Obst, besonders die spätern Sorten, bald abzunehmen. Die Zwetschen hatten nicht die Süssigkeit die sie gewöhnlich haben, welches zum Theil mit daher rührte, weil sie sehr dicke hingen, den Renetten aber, die es unter dem Kernobste noch am meisten gab, hatte die Zeit gemangelt noch am Baume zu reifen, denn sie wurden im Liegen runzlicht.

November.

Der erste dieses Monats war ein vortreflicher Tag, es war sogar heiß, der Wind kam aus Südwest. Der 2te war schön, aber doch etwas trüber und kälter, nur wenig Südwestwind. Der 3te war wieder wie der erste in allem. Der 4te hatte bis 3 Uhr Nebelregen, dann wurde es etwas heiter, der Wind wehete aus Westen. Am 5ten hatte es früh etwas gefröstelt, doch wurde es nachher sonnigt und warm, und gegen 6 Uhr erhob sich der Wind stark aus Westen. Der 6te war ein mit abwechselndem Regen und Sonnenschein stürmischer Tag, der Wind westlich. Der 7te war stürmisch und regenhaft. Der Wind war früh Südost und Abends Südwest. Dieser Wind war noch den 8ten, übrigens wie der vorige. Der 9te war bey diesem Winde immer noch etwas unfreundlich, und auch so der 10te. Am 11ten war von 5 bis 8 Uhr ein heftiger Regen, nachher wurde es von einem rauhen Westwinde noch kälter, als es schon war. Der 12te war größtentheils trübe, der Wind Südwest. Der 13te eben so, nur fing Abends 9 Uhr der Wind aus Nordwest zu stürmen an. Den 14ten war früh das Wasser stark mit Eis belegt, sonst war es den Vormittag heiter, aber Nachmittags brachte ein Südwest-

wind Schnee bis es Nacht ward. Der 15te war schlackigt und unfreundlich, der Wind noch in Südwest. Den 16ten in der Nacht regnete es, und am Tage regnete und schneyte es bey einem Westwinde neben einander. Den 17ten hatte es wieder stark gefroren und der Wind ging noch aus Westen. Den 18ten war wieder Frost, doch der Tag milde; der Wind Südwest. Der 19te war eben so nur ohne Wind. Nachdem es in der Nacht zum 20sten schon stark geschneyet hatte, so fuhr es auch am Tage so fort, und der Ostwind trieb den Schnee sehr umher, auch wurde es auf den Abend kälter. Der 21ste u. 22ste waren heiter und kalt; der Wind aus Ost und Südost. Der 23ste war trübe und kalt und auf den Bergen Nebel; der Wind noch in Osten. Der 24ste war etwas milder, es flockte fast den ganzen Tag Schnee. Der Wind veränderte sich aus Ost in Nordost und Nordwest. Den 25sten war kein Wind, es war milde, sogar Sonnenschein, ohne aufzuthaun. Den 26sten hatte es sehr stark gefroren, am Tage war es wie gestern; der Wind in Südwest. Am 27sten wehete ein starker Südwest, der Mittags Thauen verursachte, und Abends sogar Regen brachte. Den 28sten thauete es bey vorigem Winde fort, und es regnete auch Nachmittags wieder etwas. Am 29sten war ziemlich alles weg gethaut, und Abends 8 Uhr brachte der Wind starken Regen aus Westen. Der 30ste war wie gestern in Allem.

Dieser Monat, so schön als er anfing, so rauh wurde er, und machte gegen die Mitte fast allen Gartengeschäften ein Ende: denn von dem 14ten an schien der Winter völlig eingetreten zu seyn; es fror, schneyte, stürmte, thaute wieder auf, und man konnte am Schluß desselben sagen, daß nun schon ein Winter dagewesen sey.

Dezember.

Nachdem es am 1sten von 3 Uhr des Morgens bis 12 Uhr geregnet hatte, so blieb es meistens trübe, der Wind ging gerade aus Westen. Der 2te war trübe und wolkigt, der Wind kam aus Westen. Der 3te eben so. Am 4ten regnete es fast beständig bey noch dauerndem Westwinde. Am 5ten hatte es früh etwas gefroren, das aber am Tage wieder aufthauete. Der Wind kam noch aus West. In der Nacht zum 6ten hatte es stark geschneyet und fuhr damit auch am Tage bis 2 Uhr fort und legte daher einen tiefen Schnee. Der Wind wehete ganz gelinde aus Osten. Den 7ten war es ziemlich kalt und hatte stark gefroren, obschon die Sonne stark war, so thauete es doch nicht. Der Luftzug war aus Osten. Den 8ten war es noch kälter; der Luftzug aus Westen. Der 9te war besonders wegen seines Duftes ein sehr kalter Tag; so war gerade auch der 10te und beyde ohne Wind. Der 11te war etwas heiterer, nur aber ein scharfer Wind aus Südost. Der 12te und 13te eben so, mit diesem und dem Ostwinde. Der 14te war etwas milder und der Ostwind brachte Abends Schneestaupen. Der 15te schien zum Aufthauen geneigt zu seyn, es regnete auch wirklich etwas im Mittage, und der Wind der östlich war blieb im Mittag stehen, der Luftzug kam Abends aus Nordwest. Den 16ten war schon wieder volles Thauwetter, der Schnee schmolz und der Südwestwind mit Regen beförderte dieses noch mehr. Der 17te war ein düsterer neblichter Tag, sonst milde; der Wind noch aus Südwest. Der 18te war ganz in dicken Nebel eingehüllt, ohne Wind, sehr milde. Den 19ten war noch Nebel, aus welchem es in der Nacht vorher und den gegenwärtigen ganzen Tag geregnet hatte, und nur

Vormittags spührte man einigen Wind aus Nordwest. Den 20sten hatte es früh wieder gefroren, und Nachmittags fieng es auch an wieder etwas zu schneyen; der Wind kam aus Nordwest. Den 21sten hatte es wieder derb gefroren; der Wind kam aus Nordost und flockte Schnee. Der 22ste war ein stürmischer Tag, es war zwar nicht übrig kalt, aber es flockte starken Schnee aus Westen. Den 23sten schneyte es abwechselnd und war wieder heiter. Am Tage kam der Wind aus Nordwest und Norden, auf den Abend aber ward er stürmend aus Nordost und stäuperte den Schnee. Den 24sten kamen die Schneegestöber aus Osten und es war sehr kalt. Den 25sten noch kälter und der Wind führte den Schnee vom Himmel und von der Erde zusammen in der Luft herum. Der 26ste war von diesen Tagen der kälteste, und zwar kein Wind, aber doch starker Luftzug aus Osten. Der 27ste hatte einige Sonnenblicke, sonst war es wie gestern. Der 28ste war etwas gelinder und der Wind regte sich in Südwest. Der 29ste hatte noch etwas mehr in der Kälte nachgelassen. Es flog etwas Schnee und der Wind erhob sich Nachmittag aus Osten. Den 30sten und 31sten strich der Wind noch eben so, und beyde waren milde obschon trübe.

Dieser Monat war ein sehr harter Monat und er schien am Schluß des Jahres einzuhohlen was der Anfang desselben versäumt hatte, nemlich dem Jahr 1798, durch Schnee und Kälte sein Recht zu thun. Ueberhaupt zeichnet sich dieß ganze Jahr durch seine Veränderlichkeit, durch seine Feuchtigkeit, und zuletzt durch seine Kälte vor andern aus. Man kann von wenig Tagen in denselben sagen, daß sie übereinwaren; wo man in andern Jahren oft eine ganze Reihe

Tage

Tage findet, wo fast einer wie der andere ist. Wer die Wettergläser beobachtet, wird wissen, daß das Queckſilber in den Barometern beſtändig auf dem Marſch auf und abwärts gewesen und ſelten einen Ruhepunkt von 2 bis 3 Tagen gefunden hat; und wie viel Regen iſt nicht vom Himmel gefallen! — Schon der vorhergegangene Herbſt war ſehr feucht, und wenn es auf die Feuchtigkeiten ankäme, ſo hätten alle Obſtfrüchte gedeihen müſſen. Selbſt die Milde, mit welcher der Januar das Jahr anfing und im Februar und März fortſetzte, vermehrte dieſe Hoffnung. Alle Bäume kamen gut aus dem Winterſtande, und wenn unſere Erwartungen in Anſehung eines Theils der Obſtfrüchte nicht ganz erfüllt ſind, ſo ſind wohl die harten Oſtwinde, die ſich im May und Junius einfanden, wobey es ſo ſpät im Frühlinge bey der vielen Feuchtigkeit die es gab, daß fror, ſchuld daran, und es muß an den meiſten Orten in Teutſchland eben ſo geweſen ſeyn. Man klagte in Briefen, die ich erhielt, nur über den Mangel an Kernobſt, und rühmte, die Kirſchen ausgenommen, die reichlichſten Aerndten im Steinobſte, Pfirſchen, Aprikoſen, Pflaumen, vorzüglich Zwetſchen; nur eine Gegend, die Gegend in Schleſien bey Reichenbach, ſchrieb mir mein Freund, der Hr. Oberjäger Stein aus Peiſtersdorf, ſey ſehr geſegnet am Kernobſt geweſen; vielleicht iſt aber auch die Witterung, wenigſtens der Luftſtrich, dort anders geweſen. Was wir aber hier auf der einen Seite eingebüßt haben möchten, das haben wir deſto reichlicher auf der andern erhalten.

II.

Ueber die Pomologie der Alten,

und zwar

der Römer.

Marcus Terentius Varro.

Nach dem Veteran der Schriftsteller unter den Römern, welche die Pomologie zu einem Gegenstande ihrer wissenschaftlichen Behandlung machten, nach dem ältern Cato, gehen wir nur, laut der Ueberschrift, zum Varro über.

Marcus Terentius Varro wurde im Jahr der Erbauung Roms 638, oder ohngefähr ein Hundert und zwanzig Jahr vor Chr. Geb. gebohren. Von seinen Lebensumständen wissen wir nicht so viel spezielles, als vom Kato; auch würde uns dieses nicht so sehr als bey jenem interessiren können, da Varro mehr als Privat- denn als Geschäftsmann im Dienste des Staats würkte. Allein übrigens wissen wir so viel, daß er, wo nicht überhaupt, jedoch zu seiner Zeit der Gelehrteste aller Römer war, und selbst von den Schriftstellern seiner und der nachfolgenden Zeit für den Gelehrtesten gehalten wurde. Ihm haben die Römer vorzüglich viel in der Ausbildung ihrer Sprache, der Rhetorik, Geschichte und Philosophie zu danken. Seine Ableitungen und Untersuchungen über die römische Sprache machten ihn

zu

zu dem, was unsre Abkunge und Moritze für die teutsche Sprache geworden sind, und sein Werk darüber dedizirte er einem der feinsten Beurtheiler, dem Cicero. Man sagt, daß er beynahe gegen 500 Schriften geliefert habe, welche aber alle, bis auf einige wenige verlohren gegangen sind. Sein Alter brachte er beynahe auf 90 Jahre in einer glücklichen und ungekränkten Ruhe. Denn an den politischen Stürmen seines Vaterlandes nahm er gar keinen Antheil. Weitläuftig findet man sein Leben, unter andern, vom Vertronius Maurus beschrieben, wo es von dem, der es genauer zu kennen wünscht, nachgelesen werden kann.

Was seine Verdienste um die Landwirthschaft, und darinnen vorzüglich die Pomologie anbetrifft; so ist folgendes zu bemerken: ex profello hat er sich weder allein mit der Pomologie abgegeben, (wie dieses von ihm als einem eigentlichen Gelehrten auch gar nicht erwartet werden kann) noch hat er seine von ihm gemachten Beobachtungen darüber zur Publizität als etwas wissenschaftliches und allgemein nützliches wollen kommen lassen. Er hatte seine Zeit mehrentheils auf seinen Villen verlebt, hier hatte er, nach der Sitte der damaligen Zeit, in seinen müßigen Stunden sich mit dem Obst und Landbau praktisch abgegeben, und da selbst manche gute Erfahrung gemacht. Als er die Schwäche seines Alters bemerkte, und das Ende seines Lebens nicht weit mehr von sich sah, so wollte er seiner Frau, der von ihm geliebten aber wahrscheinlich weit jüngern Fundania, ein Werk von sich hinterlassen, das theils ihr seine Anhänglichkeit an sie beurkunden, theils seine praktischen Grundsatze, die er so oft als gut befunden hatte, zu

ihrem Gebrauche, auch nach seinem Tode, enthalten sollte. Zu dem Ende faßte er, nach seinem eignen Geständniß, alles zusammen, was er in den händereichen Werken der Griechen, Römer und Karthaginienser vorgefunden hatte. Er gab denselben die Form eines Gesprächs, das einige seiner vertrautern Freunde in dem Tempel der Tellus, wohin von den Römern zu einer bestimmten Zeit im Frühjahre ofr gewallfahrtet wurde, gehalten hatten. Wahrscheinlich, weil er diese lebendigere Form des Unterrichts für weit bequemer und schicklicher für ein Frauenzimmer hielt. Nur das erste Buch seines Werkes über die Landwirthschaft wird uns wichtig seyn können, weil dieses nur sich mit Pomologie abgiebt; die andern beyden berühren alle andere Theile der ländlichen Hauswirthschaft, und können deshalb von uns auch gar nicht berücksichtiget werden. Uebrigens werde ich bey dem Darstellen pomologischer Bemerkungen und Gegenstände aus dem ersten Buche, so wie, bey dem Kato, das heißt in extenso verfahren: da manche schätzbare praktische Wahrheiten mit aufgenommen werden müssen, welche beym ersten Anblicke nicht zur Pomologie zu gehören scheinen.

Pomologie der Alten.

Varro von der Landwirthschaft.

Erstes Buch.

Wäre mir mehr Muße zu Theil geworden, meine Fundania! so würde ich weit vollkommner bearbeitet haben was ich jetzt nur so, wie ich es eben vermag, vortragen werde;

werde; da ich auf Eile besorgt seyn muß, weil, nach dem Sprichwort, der Mensch je schwächer desto älter ist. Mein achtzigstes Jahr mahnt mich, mein Bündlein zu schnüren, bevor ich noch aus diesem Leben wandere. Deshalb mache ich einen Versuch mit diesem meinem Rathe, um den du mich gebeten hast, nachdem du Ländereyen erkauft, welche du durch Hülfe einer guten Pflege recht fruchtbar zu machen gedenkest. Und dieser Rath soll dir nicht allein zur Vorschrift bey meinen Lebzeiten, sondern auch noch nach meinem Tode dienen. — Schrieb einst die Sibylle ihre Weissagungen nicht bloß für ihre Zeit, sondern auch für die entferntesten und ihr gänzlich unbekannten Jahrhunderte, damit wir uns aus ihren Schriften bey wundervollen Ereignissen Raths erholen könnten; um wie viel weniger werde ich zugeben dürfen, daß ich meinen Anverwandten und Bekannten auch nach meinem Tode nicht nützlich seyn sollte. Aus diesem Grunde gebe ich dir hier drey Bücher des Raths in die Hand: und diese befrage, wo du irgendwo anstoßen, oder dich über irgend einen Gegenstand in der Landwirthschaft Raths erholen wolltest. —

Sind nun die Götter, wie man doch behauptet, die Theilnehmer und Beförderer menschlicher Unternehmungen, so ist mein erstes Geschäfte diese anzurufen — jedoch, nicht, wie Homer und Ennius die Musen, — nicht jene sechs männlichen und weiblichen Götter, deren goldene Statuen den grosen Platz der Hauptstadt zieren, nein — sondern jene zwölf Götter, welche vorzüglich die Beschützer des Landmanns sind. Vorerst den Jupiter nebst der Juno, die alle Früchte des Landbaues auf der

Erde umschließen, und deshalb die großen Ureltern genennt worden. Jupiter als Vater; die Erde als Mutter. Sodann die Sonne und den Mond, nach deren Zeiten man sich richtet, sowohl bey der Saat als auch bey der Erndte. Drittens, die Göttin der Früchte (Ceres) und den Gott des Weins, weil ihre Früchte vorzüglich zum Lebensunterhalt gehören; denn durch sie erhalten wir Speise und Trank aus der Erde. Viertens, den Gott Robigus, den Verhüter des Brandes im Getreide, nebst der Flora, unter deren Vorsorge der Brand weder dem Getreide und den Bäumen schadet, noch auch irgend etwas unzeitig blüht. Fünftens, verehre ich gleichergestalt die Minerva mit der Venus, von denen die erstere die Erschafferin des Oelbaums, die zweyte die Beschützerin der Gärten ist. Unter deren Namen auch die ländlichen Weinfeste angestellt werden. Zu allerletzt wende ich mich noch an die Gottheit des Wassers, und an die des glücklichen Erfolgs, weil ohne Wasser jeder Landbau trocken und unvollkommen, ohne den gehofften Erfolg aber ohne Nutzen ist. — Nachdem ich nun diesen Göttern, als meinen Schutzgöttern in tiefster Ehrfurcht mich befohlen; so will ich nun das wiederholen, was in unsern letztern Gesprächen über die Landwirthschaft vorkam, woraus du zu ersehen vermagst, was gethan werden müsse. Solltest du aber irgend etwas finden, was dich nicht befriedigte, so sollen von mir die Bücher, sowohl griechischer als römischer Schriftsteller angegeben werden, aus denen du dich Raths zu erholen vermögest.

Der

Der Griechen, welche über die Landwirthschaft, doch jeder von ihnen über diesen oder jenen Gegenstand, wie es sich so trifft, geschrieben haben, sind mehr denn funfzig. Und sie sind, wenn du sie irgend nachschlagen wolltest: Hieronymus von Sizilien, und Attalus Philometor. Unter den Philosophen: Demokrit der Physiker; Xenophon der Sokratiker; Aristoteles und Theophrast Peripatetiker. Archytas der Pythagoräer. Desgleichen Amphilochus von Athen; Anaxipolis von Thasis; Apollodor von Lemnos; Aristophanes von Malea; Antiponus von Cyma; Agathokles von Chios; Apollonius von Pergamus; Aristander von Athen; Bachius von Milet; Bion von Sola; Chaereſteus und Chäreas von Athen; Diodor von Priene; Dion von Kolophon; Diophanes von Nicea; Epigenes von Rhodus; Eragon von Thasus; Zwey Euphranii, der eine ein Athenienſer, der andere ein Amphipolit; Agesias von Maron. Zwey Menander, der eine von Priene, der andere von Heraklea. Niceſius von Naxon, und Pythion von Rhodus. Die übrigen, deren Vaterland mir nicht bekannt iſt, ſind Androtion; Aeſchrion; Ariſtomenes; Athenagoras; Krates; Dadis; Dionyſius; Euphikon; Euphorion; Eubalus; Lyſimachus; Mnaſeas; Meneſtratus; Pleuriphanes; Perſis und Theophilus. — Alle dieſe, die ich bisher angeführt habe, haben in Proſa geſchrieben. Ueber eben dieſelben Gegenſtände aber ſchrieben in Verſen Heſiod von Askrä, und Menekrates von Epheſus. Ihrer erwähnt der berühmte Mago von Karthago in ſeinen 28 in Puniſcher Sprache geſchriebenen Bü-

chern,

chern über verschiedene Gegenständen nicht. Kassius Dionysius von Utika hat diese Bücher des Mago in seinen zwanzig Büchern übersetzt, und zwar also, daß er die von mir genannten Schriftsteller der Griechen vollständig auszog, und die Bücher des Mago zu acht Büchern exzerpirte, und sie mit den übrigen in griechischer Sprache dem Prätor Sextilius zusandte. Alle diese Schriften brachte nun wieder in sechs Bücher Diophanes von Bythynien, und schickte sie an den König Deiotarus.

Um kürzer von der Sache zu kommen, so werde ich nur in drey Büchern von der Landwirthschaft handeln. In dem ersten, vom Ackerbau; in dem zweyten, von der Viehzucht; in dem dritten, von der Stall-Fütterung (villatica pastio). In diesem ersten Buche werde ich allein von dem Ackerbau handeln, und daher erstlich zeigen: was man von ihm trennen müße. Dann werde ich von den Gegenständen dieser Wissenschaft sprechen, zu Folge ihrer natürlichen Eintheilungen. Und dieß wird zwar nach drey Ansichten geschehen; nemlich, theils nach dem was ich aus eigner Praxis, bey dem Anbau meiner eignen Felder abstrahiret; theils nach dem, was ich gelesen, und theils nach dem, was ich von Sachverständigen gehört habe.

Während der Feyer der Saatzeit hatte ich mich in den Tempel der Tellus (der Erde) auf Bitten des Küsters oder Verwesers desselben begeben, damit ich mich, wie unsre Väter zu sagen pflegten, daselbst von einem unerfahrnen Städter von einem Küster über Gegenstände der Landwirthschaft belehren lassen sollte. Dort fand ich den Fundanius,

nius, meinen Schwager; den K. Agranius einen R. Ritter und Sokratiker, nebst dem Pub. Agrasius den General Pachter, welche das auf der Mauer gemahlte Italien betrachteten. — Was wollt ihr hier? frug ich sie: hat die Feyer der Saatzeit euch zu eben der Muße, wie unsre Väter und Großväter, hieher gebracht?" Worauf mir Agrius, wie ich glaube, antwortete: „ich denke eben dieselbe Ursache welche dich hieher geführt hat, die Einladung des Küsters. Und wenn dem so ist, wie du doch bejahest, so wirst du, bis daß er zurückkehrt, bey uns bleiben müssen. Er ist noch nicht vom obersten Tempelverweser, welcher ihn rufen ließ, zurück, und hat uns gebeten seine Rückkunft zu erwarten." Nu, sagte ich, so laßt uns denn das alte Sprichwort wahr machen, daß der Römer auch im Sitzen zu gewinnen vermag. — „Du hast Recht," antwortete Agrius, und gieng mit uns nach den Stühlen. Nachdem wir hier Platz genommen hätten, so frug der Agrasius uns: ob uns, die wir viele Länder bereiset hätten, irgend ein Land aufgestoßen wäre, welches besser angebaut sey, als Italien?" — „Nach meiner Meynung, antwortete Agrius darauf, „ist wohl außer Italien kein Land, das im Ganzen so angebaut ist. Hierzu trägt aber vorzüglich seine Lage sehr viel bey: denn nach der Eintheilung der Erdkugel von Eratosthenes in zwey Hälften, liegt dasselbe zwischen der südlichen und der nördlichen mitten inne. Da nun die etwas nördlicheren Gegenden gesünder und fruchtbarer sind als die südlichern, so muß es das richtige Maaß und Verhältniß besitzen. Es liegt in dem südlichsten Theile von Europa, und ist weit temperirter als der innere Theil desselben, denn in diesem herrscht ein immerwährender Winter. Freylich ist es auch

kein

kein Wunder: denn diese Gegenden liegen auch in der nördlichsten Zone, gegen den Himmels-Pol, und nach der Gegend zu, wo man die Sonne ganzer sechs Monate nicht sieht. Wo auch das Meer so sehr gefroren ist, daß man, wie man sagt, dasselbe nicht befahren kann. — Fundanius — glaubst du nun wohl, daß dort etwas entstehen kann oder, wenn es entstanden wäre, erhalten werden könnte? denn ganz richtig hat Pakuvius behauptet, daß, wo entweder beständig Tag oder beständig Nacht ist, alle Früchte der Erde schlechterdings verderben müssen. Was mich anbetrift, so würde ich hier, wo Tag und Nacht in ziemlich gleichen Verhältnissen kömmt und kehrt, nicht leben können, wo ich nicht überdieß noch mein Mittags-Schläfchen hätte: wie sollte man nun in einem halbjährigen Tage, oder in einer halbjährigen Nacht etwas säen, oder pflügen oder ärndten können. Wie viele nützliche, ja wie viel vorzügliche Produkte erzeugt aber nicht Italien? Hat man wohl ein Mehl, das zu vergleichen wäre mit dem Kampanischen? einen bessern Waizen, als den Appulischen? einen so guten Wein, wie den Falernischen? Und giebt es wohl ein Oel, das dem Venafrischen an Güte gleich käme? Ist nicht ganz Italien so mit Obstbäumen überstreut, daß es nur ein einziger großer Obstgarten zu seyn scheint? Was Phrygien mehr mit Weinstöcken bedeckt, welches Homer selbst das Weinreiche nennt? Oder Argos, welches eben dieser Dichter das Getraidereiche heißt, in dem ein einziger Acker Landes zwey bis zehn Kübel voll Wein trägt? — und wie viel bringt nicht mancher Acker in einigen Gegenden Italiens! Schreibt nicht M. Kato in seinem Buche über die Stammbedeutungen Folgendes: ein gallisch vollkommener Acker ist der, welcher über dem Picentischen Gebiete

viere hinaus jenseits der Stadt Rimini liegt; ein solcher Acker giebt sehr oft zehn Kübel Wein. Und, ist dieß nicht eben auch der Fall mit dem Farentinischen Acker, von woher die sogenannten Dreißiger-Weinstöcke ihren Namen haben, weil ein jedes Joch Landes dort dreyßig Eymer Wein bringt.

(Die Fortsetzung folgt.)

III.

Eine besondere Art Wände, um Pfirschen an selbigen zu ziehen.

Aus einem Briefe vom Hrn. Obrist von Seebach.

Als ich im gegenwärtig noch dauernden Revolutionskriege, im vorletzten Feldzuge in den Niederlanden zwey Meilen von Breda, bey einem Orte, der Gilze hieß, mit dem Regiment einige Zeit im Lager stand, wurde ich mit dem Prediger desselben Orts bekannt, der ein höflicher artiger Mann war, und den ich bisweilen besuchte. Als er mich einstmalen in seinen Garten führte, so wurde ich mitten in demselben eine bretterne Wand, gegen sieben Fuß hoch, gewahr. Sie stund gegen Mittag und war mit ohngefähr 4 Zoll dicken Schilfstroh bezogen. Als ich ihn fragte, warum er mit dieser Wand oder Planke, einen Theil des Gartens abgeschnitten und mit dergleichen Stroh bekleidet habe, so sagte er: er wäre ein großer Freund von Pfirschen, habe aber nicht Mauerwerk genug, um sie in größerer

Menge

Menge zu ziehen, und habe also dieses Mittel ergriffen. Durch das Stroh, sagte er, würde die Sonnenwärme besser aufgefangen und diese erhielte sich länger in ihm als in der Wand, denn sie daure Abends noch lange Zeit im Stroh fort, wenn die Sonne untergegangen sey. Er ließ mich dadurch, daß ich das Stroh anfühlen mußte, von der Sache Ueberzeugung erhalten, und setzte hinzu, daß die Pfirschen an einer solchen Wand viel besser würden, so wie auch Weintrauben, wenn sie an solche gefütterte bretterne Wände verpflanzt würden.

A. v. Seebach.

IV.

Ueber Bütrets Methode Pfirschenbäume zu erziehen, wie sie im T. O. G. angeführt ist.

Aus einem Briefe des Hrn. Kunstgärtner Schreiners zu Dieskau.

Die Belehrung Bütrets, junge Pfirschenbäume von Anfang zu erziehen, und ihnen die beste Form und Schnitt zu geben, damit sie auch tragbar werden und daurend sind, ist ganz vortrefflich, und ganz so wie ich mich derselben bis jetzt bedient habe. Der Kupferstich der den Baum vorstellt, wie er gebildet werden muß, ist ganz ohne Tadel. Gerade wie der Baum hier abgebildet worden, so kann ich auch

Bäu-

Bäume in dem Garten, der unter meiner Behandlung stehet, in Natura aufweisen, die ich Ihnen zeigen würde, wenn ich das Vergnügen haben sollte, sie einmal hier zu sehen, so wie ich schon Mehrere überzeugt habe, denen es unglaublich vorkam, daß man einen Pfirschenbaum so ziehen könne. Sie glaubten vorher und sagten: Es sey das alles nur bloße Theorieschreiberey, die aber in der Ausführung nicht anwendbar sey. So würde man auch in keinem Garten dergleichen Bäume finden, von denen man sagen könne, daß sie die gegebene Vorschrift nur halb erreichten; jetzt aber, nachdem sie meine Bäume im Garten gesehen haben, so sind sie eines ganz Andern überzeugt, und glauben was sie die Ansicht gelehrt hat.

Schreiner.

* * *

Nachschrift des Herausgebers.

Ich wünschte daß der Hr. Recensent des Butret in Num. 324. S. 239 der Allg. Lit. Zeitung von 1798 sich hieher nach Dieskau verfügen könnte, und ich hoffte er würde sich eben so sehr von der Gründlichkeit des Unterrichts Butrets, auf welche er, nach seiner Meynung, keinen Anspruch habe, überzeugen, wie jene Ungläubigen, die vorher Hr. Schreiner besuchten. Es kommt ja alles auf die Erfahrung, besonders wenn sie vieljährig ist, an, und nicht auf Gemeinsprüchelchen die man in Recensionen um sich die Kenner-Miene zu geben, so ohne Belege hinwirft. — Ich bin weit entfernt die Allgemeinheit von Butrets Methode hier vertheidigen zu wollen, allein in der Erziehung des

Pfirschenbaums und dessen Behandlung hat er gewiß Recht, und diesen wollte er auch nur hauptsächlich beschreiben, weil, wer die Behandlung desselben recht versteht, sich leicht auch in die der übrigen Kernstämme wird finden können, und es kann ihm dieses nicht zum Vorwurf gereichen. Auch hat Butret den Quintinye, dessen Schuhriemen er nicht aufzulösen würdig seyn solle, (ein Gemeinsprächelchen das hier ganz unrecht angebracht ist) nicht herabgewürdiget, wenn er Etwas sagt, das jener noch nicht gesagt hat. Quintinye ist der Vater der Gärtnerey, und wir würden so weit in Erziehung der Obstbäume noch nicht gekommen seyn, wenn er nicht gewesen wäre; aber ich sahe doch auch keinen Mangel an Achtung darinnen, wenn ein Neuerer Etwas verbessert, und weiter geht als die Alten waren; und wenn Butret sich einiger harten Ausdrücke gegen die Behandlung der Spalierbäume einiger Gärtner bedient, so schmäht er ja damit den Quintinye nicht. Was kann Quintinye darzu, wenn einige unwissende Menschen durch ihren schändlichen Schnitt die Bäume verstümmeln und vernichten. Diese, und nicht den Quintinye meynt Butret und darum glaube ich auch, daß das Wort, teuflisch, dessen sich Butret im Unwillen bedient hat, noch keine Blasphemie, und verzeihlich sey. Diese Anmerkung ist durch obige Stelle in meiner Correspondenz veranlaßt worden, sonst würde ich die Sache gar mit Stillschweigen übergangen und bloß die künftigen Erfahrungen der Versucher haben reden lassen, dieses ist aber nun von einem Meister im Metier hier schon geschehen.

Sickler.

V.

V.

Ueber das Oel der Mandeln aus Zwetschenkernen.

Von Herrn Kunstgärtner Schreiner in Dieskau.

So wie ich jede neue Erfindung gerne probire, so habe ich auch über den Vorschlag und Versuch des Hr. Kirsteins in Jena, eine Probe zu machen gesucht, und bin von meinen darzu genommenen Zwetschenkern-Mandeln mit mehr als drey Kannen Oel reichlich gesegnet worden. Es ist schön helle und klar, hat auch keinen fremdartigen Geschmack, denn es wurde vorher auch Mohn auf der Mühle geschlagen. Im T. O. G. wurde es dem Provenzer-Oele an die Seite gesetzt. Dieß könnte in Ansehung seiner Fettigkeit wohl Statt haben; aber der bittere Mandel-Geschmack wird nicht Jedermann behagen. Beym Sallat schmeckt das Bittere sehr vor. Hat man etwas womit man es verbessern kann, so bitte ich mir Belehrung hierüber aus. In der Nähe bey uns kennt man dieses Oel noch nicht, aber 5 Stunden von hier, im Cöthenschen, brauchen es die Bauersleute um an Festtagen die Kuchen damit zu bestreichen, wenn sie aus dem Ofen kommen. Es macht sie schön braun, und soll auch sehr gut auf denselben schmecken. Als Brennöl habe ich es auch probiret. Es brennt schön helle, aber etwas geschwind weg, wovon vielleicht die Neuheit die Ursach ist, und hat auch da einen eigenen Geruch im Zimmer.

Schreiner.

VI.

An die Liebhaber der Pomologie; über den einzelnen Verkauf der ausgemahlten Abbildungen der Obst-Sorten aus dem Teutschen Obst-Gärtner.

Viele Freunde der Pomologie äußerten uns schon lange und wiederhohlt den Wunsch, die Abbildungen der verschiedenen Obst Sorten aus dem T. Obst-Gärtner besonders und in einzelnen Suiten, z. E. die Aepfel- Birn- Kirschen- oder Pflaumen-Sorten allein kauffen, und sie zum Vergnügen und ihrem Studio im Zimmer oder Gartensälen unter Glas und Rahmen, als eine geschmackvolle und zweckmäßige Dekoration aufhängen zu können, ohne deßhalb ihr Exemplar des Werkes selbst zerschneiden zu müssen. Wir stunden aus guten Gründen lange an, dieses Verlangen zu erfüllen; allein da sich diese Forderungen dringender erneuern, und der würdige Hr. Herausgeber dieser Zeitschrift uns auch dazu auffordert, und versichert, daß diese Gefälligkeit von unsern geehrten Interessenten gewiß nicht gemißbraucht werden würde; so sind wir entschloßen den Liebhabern die Abbildungen der Obst-Arten aus dem T. O. G. besonders, jedoch nicht anders als in ganzen Suiten abzulaßen. Wir machen demnach vor der Hand fünf Suiten nemlich:

I. Suite. Aepfel-Sorten.

II. Suite. Birn-Sorten.

III.

III. Suite. Kirschen-Sorten.

IV. Suite. Pflaumen- und Zwetschgen-Sorten.

V. Suite. Pfirschen- und Aprikosen-Sorten.

und dabey folgende Bedingungen.

1) Die Kupfer werden auf Velin-Papier in Royal-Octav abgedruckt; und sorgfältigst ausgemahlt.

2) Wir theilen sie in Hefte ab; jeder Heft bekommt 12 Blatt Abbildungen von einerley Obst-Sorte; z. E. Aepfel, Birnen, Kirschen. ꝛc.

3) Jeder Heft kostet 1 Species-Thlr. oder 2 Fl. 24 Kr. Reichs-Geld.

4) Jeder Liebhaber und Besteller nimmt eine ganze Suite, z. E. entweder die Aepfel, oder Birn, oder Kirschen-Sorten ꝛc. obgleich wir auch einzelne Hefte ablassen wollen.

5) Wir können die erste Lieferung davon nicht eher als heuer zu Pfingsten leisten. Dann sollen aber die Hefte der Abbildungen schnell auf einander folgen, und immer bey uns vorräthig zu haben seyn.

6) Wer zu 4 Exemplaren Liebhaber sammlet, und uns bey der Bestellung baare Zahlung franco einsendet, bekommt das 5te Exemplar frey, oder 20 pr. Cent Rabbat.

Wir hoffen durch die Erfüllung dieses Wunsches unserer Leser, ihren Beyfall und Danck zu verdienen, und werden dieß, wie alle unsre Geschäfte aufs pünctlichste besorgen.

Weimar, den 8ten März 1799.

F. S. privil. Industrie-Comptoir.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume; No. 6. des Aprikosenbaums. S. 135.

II. Birn-Sorten. No. 64. Die Peters-Birn. — 153.

III. Aepfel-Sorten. No. 54. Der weiße Rabauw oder Blumensauer. — 156.

No. 55. Die Muskateller Reinette. — 158.

Zweyte Abtheilung.

I. Uebersicht der Witterung des Jahres 1798, in Rücksicht auf Obstkultur und Baumpflege in Thüringen. — 163

II. Ueber die Pomologie der Alten. (Fortsetzung.) Marcus Terentius Varro. — 188

II. Abtheil. Vermischte Abhandlungen. 205

III. Beschreibung einer besondern Art Pfirschenwände. ; ; ; S. 196

IV. Ueber Bütrets Methode Pfirschenbäume zu erziehen. ; ; ; ; — 198

V. Ueber das Oel der Mandeln von Zwetschenkernen. ; ; ; ; — 201

VI. An die Liebhaber der Pomologie, über den einzelnen Verkauf der Abbildungen der Obst-Sorten im T. O. Gärtner. ; ; — 202

Der teutſche Obſtgärtner.

Eilften Bandes, Viertes Stück, 1799.

Erſte Abtheilung.

Charakteriſtik der Obſtſorten.

I.

Naturgeſchichte der Geſchlechter der Obſtbäume.

(Fortſetzung von S. 80. des 11. Bandes.)

7. Des Quittenbaums.

Quitten ſind zwar auch eine Frucht der Obſtbäume die im Freyen wachſen und zu den Kernfrüchten gerechnet werden müſſen, die aber wenig zum friſchen Genuß beſtimmt ſind, eine ausgenommen von der man ſagt, daß ſie gut zu genießen wäre, die ich aber ſelbſt noch nicht geſehen habe; allein ſie

sind zu anderem ökonomischen Gebrauche und vorzüglich in der Küche recht gut zu benutzen. Sie zeichnen sich von allen andern Obstbaumfrüchten, die Kernen besitzen, sehr aus, und man kann nicht genau sehen von welchen Früchten sie der Uebergang zu andern sind. Ihr inneres Gebäude, ich meine das Kernhaus, hat viel Aehnliches mit dem innern Gebäude der Citrone, und die äussere Wolle mit einigen wolligten Pfirschen, übrigens sind sie himmelweit von einander unterschieden. Woher ihr teutscher Name kommt, ist nicht abzusehen, wenn er nicht aus dem englischen Quince gemacht worden ist, welches jedoch vielmehr umgekehrt zu seyn scheint. Denn ohne Zweifel möchte die Quitte wegen der Nähe von Frankreich in Teutschland eher als in England bekannt worden seyn. Vielleicht kommt der Name daher, weil man sie, als eine nicht frisch genießbare Obstsorte, an offne freye Oerter hinsetzte, wo man leicht darzu kommen konnte, sie auch wohl als eine der Freyheit überlassene Frucht sich zueignen konnte, und nennte sie daher Quitte, von quitt, frey. Doch dem sey wie ihm wolle, die Frucht mußte auch im Teutschen einen Namen haben, den ihr der Teutsche, der das französische Wort Coin, das sie bey denen führte von denen er sie erhielte, nicht gut auszusprechen vermochte, leicht geben konnte. In Frankreich heißt sie Coing. Vielleicht hatte das französische Wort mit dem die Quitte in Frankreich belegt wird, eben eine solche Entstehung. Coin heißt auch ein Winkel, eine Ecke, weil man sie gemeiniglich in den Gärten in den Winkeln und Ecken antrift, theils um die damit zu verblenden, theils aber auch, weil die Wurzelausläufer, die sie gemeiniglich in Menge erzeugen, wenn um sie umgraben wird, den freyen Plätzen im Lande zu vielen Schaden thun. Duhamel meint, man setze deswegen diese Frucht in die entferntesten und unbesuchtesten

testen Winkel der Gärten, weil ihr Geruch vielen Menschen unangenehm wäre. Tom. I. Seite 153. Man könnte ihn daher Winkelbaum nennen. Englisch heißt der Baum the Quince Tree. Holländisch Quee. Schwedisch Quitten. Dänisch: Qwodetrae. Italiänisch: Cotognaro. Dieser letzte Name scheint mir von den Italiänern von der Wolle hergenommen zu seyn, womit die Quittenfrucht gemeiniglich überzogen ist, denn im Französischen heißt auch der Baum der Baumwolle trägt, Cotonnier, so wie die Baumwolle Coton. Cydonia heißt er im Lateinischen, welchen Namen die Frucht von einer gewissen Stadt auf der Insel Creta führt die Cydonia heißt, und von der sie in Italien zuerst eingeführt seyn soll.

Linneus führt diesen Baum in seinem Pflanzen-System unter den Namen Pirus Cydonia auf, und charakterisirt ihn durch den Zusatz: Foliis integerrimis, floribus solitariis. (Siehe die Ausgabe von Murray 1784 Seite 467. 6.) das heißt: der Birnbaum aus Cidonia, mit Blättern die gar keine Zäckchen auf dem Rande haben, und dessen Blüthen allein, und nicht wie bey mehren andern Fruchtbäumen, Büschelsweise stehen. Er stehet also in der vierten Ordnung der zwölften Classe, die er Icosandria Pentagynia nennt und die einige Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig und noch mehrere, dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden, und fünf Staubwege haben. und ist also mit dem Birnbaume unter eins zusammen gefaßt. Eine ausführlichere Beschreibung hievon giebt Müller in seinem Gartenlexikon Theil I. Seite 950. Die Blume sagt er, besteht aus fünf großen rundlichen concaven Blättern, welche dem bleibenden einblätterigen Kelche einverleibt sind. Der Eyerstock steht unter

der Blume und dient fünf zarten Griffeln, die mit einfachen Narben gekrönt sind, zur Stütze. Dieselben sind beynahe mit zwanzig Fäden umgeben, welche dem Kelch einverleibet, aber nicht so lang sind als die Blumenblätter. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine piramidenförmige oder rundliche Frucht, welche fleischigt und in 5 Zellen abgetheilt ist, in denen verschiedene harte Kernen oder Saamen liegen.

Das Vaterland der Quitten läßt sich eigentlich so genau nicht bestimmen. Am nächsten deutet zwar der Name Cydonia, auf Cydon, welches, wie oben schon bemerkt ist, eine Stadt ist, die noch jetzt auf der äussern Spitze der Insel Creta, im mittelländischen Meere, sich befindet, und man glaubt meistentheils, daß sie aus klein Asien auf die Insel Rhodus herüber gebracht, und von da auf Creta verpflanzt worden sey, so wie man bis jetzt überhaupt angenommen hat, daß alle die guten Obstfrüchte, die wir besitzen, auf diesem Wege zu uns gekommen seyn möchten.

Allein der Herr Hofrath Meiners in Göttingen macht es in seinem Buch über die jetzige und vormalige Fruchtbarkeit Asiens wahrscheinlich, daß die edlen Obstfrüchte, die Kirschen vielleicht ausgenommen, einen ganz andern Gang zu uns gehabt haben, und zwar mehrentheils aus den Ländern am Fuß der Kaukasus, besonders aus Georgien, dessen Fruchtbarkeit in dieser Rücksicht er nicht genug rühmen kann. Denn bey allen Verwüstungen der Länder in jenen Gegenden, giebt es daselbst doch noch die vortreflichsten Obstfrüchte, Aepfel, Birnen, Datteln, Pfirschen, Aprikosen, worunter sich auch unsere Quitten befinden, die in Wäldern ganz wild wachsen, und vortrefliche Früchte in Menge tragen. Dage-

gen

gen trift man keine dergleichen Früchte jetzt, oder doch sehr wenig, in den Gegenden an, die als ihr eigenthümliches Vaterland in dem übrigen Asien von den Pomologen angeben werden. Wären sie in Menge vorhanden gewesen, wie es seyn könnte, und müßte, wo irgend eine beliebte Frucht einheimisch geworden ist, so würden alle Verwüstungen, wie es in den Ländern am Kaukasus der Fall auch ist, sie nicht haben ausrotten können. Zu dem so ist auch der Umstand merkwürdig, der diesen Gang der guten Obstsorten vom Kaukasus zu uns wahrscheinlich macht, daß die Gelegenheit zu den Ländern am Kaukasus, aus dem Archipelagus durch den Propont ins schwarze Meer, und zu den jenseit angrenzenden Ländern, weit leichter und öfterer war, und daß selbst auch jene Länder zum Theil unter der griechischen und römischen Herrschaft standen, und von den Kaufleuten, besonders den Genuesern in spätern Zeiten öfterer besucht werden mußten. Man kann daher mit großer Wahrscheinlichkeit annehmen, daß die Quitten von daher nicht nur auf die Insel Creta nach Cydon, sondern auch nach Griechenland, und das wohl noch eher gekommen sind, als nach Creta; nur kann der Zufall gewollt haben, daß der, welcher sie in Rom und Italien einführte sie von Cydon erhielt, und weil er ein Großer war, der den Ton angeben konnte, sie Cydonia nannte, welchen Namen sie noch in der Folge beybehalten haben.

Aus Italien kamen sie wohl zuerst nach Frankreich, und nahmen also eben den Weg, den die meisten Früchte genommen, und von woher sie sich über Teutschland und mehrere Länder verbreitet haben. Man trift sogar die Apfelquitte, wie Hirschfeld anführt, an mehrern Orten des felsigten Ufers der Donau wild an. Unter den Quitten

nennt man eine die Portugiesische. Die hat dahin, von ihrem ersten Standorte an, wohl einen andern Weg genommen als über Frankreich, und hat daselbst, durch den langen Aufenthalt in einem warmen Lande, und durch Cultur, mehrere veränderte Eigenschaften angenommen, die sie von den übrigen unterscheiden sollen. In Frankreich soll man die Quitten, die aus der Gegend von Orleans und Lyon kommen, für die besten halten.

Wenn der Quittenbaum sich selbst und ohne große Cultur überlassen bleibt, so artet er in einen großen Busch aus, der sehr große Ausläufer macht, besonders wenn die Erde um ihn her gegraben und aufgelockert wird, aber man kann auch Bäume aus ihm ziehen. In den adlich von Seebachischen Gärten finden sich einige, die sehr gerade, freylich nicht allzuhoch gewachsen, und eine runde verschnittene Krone haben, die dem Baume das Ansehen eines großen Orangeriebaums giebt und deren schöne gelbe große Früchte in ihrer Reife sehr in die Augen fallen, und der Gegend des Gartens zur Zierde gereichen.

(Die Fortsetzung folgt.)

* * *

No. I. Die Birnquitte. (Taf. 10.)

Fr. Coignasse femelle. Engl. Pear-shaped Quince oder Pear Quince.

Frucht.

Diese Quittenfrucht hat den Namen von der Gestalt in welcher sie der Birne am nächsten kommt. Ihre größte Breite hat sie in der Hälfte ihrer Länge, von welcher sie nach dem

Wir hoffen durch die Erfüllung dieses Wunsches unserer Leser, ihren Beyfall und Danck zu verdienen, und werden dieß, wie alle unsre Geschäfte aufs pünctlichste besorgen.

Weimar, den 8ten März 1799.

F. S. privil. Industrie-Comptoir.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume; No. 6. des Aprikosenbaums. S. 135.

II. Birn-Sorten. No. 64. Die Peters-Birn. — 153.

III. Aepfel-Sorten. No. 54. Der weiße Rabauw oder Blumensauer. — 156.

No. 55. Die Muskateller Reinette. — 158.

Zweyte Abtheilung.

I. Uebersicht der Witterung des Jahres 1798, in Rücksicht auf Obstkultur und Baumpflege in Thüringen. — 163.

II. Ueber die Pomologie der Alten. (Fortsetzung.) Marcus Terentius Varro. — 188.

III. Beschreibung einer besondern Art Pfirschenwände. ; ; ; S. 196

IV. Ueber Bütrets Methode Pfirschenbäume zu erziehen. ; ; ; ; — 198

V. Ueber das Oel der Mandeln von Zwetschenkernen. ; ; ; ; — 201

VI. An die Liebhaber der Pomologie, über den einzelnen Verkauf der Abbildungen der Obst-Sorten im T. O. Gärtner. ; ; — 202

Der teutsche Obstgärtner.

Eilften Bandes, Viertes Stück, 1799.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

I.

Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 80. des 11. Bandes.)

7. Des Quittenbaums.

Quitten sind zwar auch eine Frucht der Obstbäume die im Freyen wachsen und zu den Kernfrüchten gerechnet werden müssen, die aber wenig zum frischen Genuß bestimmt sind, eine ausgenommen von der man sagt, daß sie gut zu genießen wäre, die ich aber selbst noch nicht gesehen habe; allein sie

sind zu anderem ökonomischen Gebrauche und vorzüglich in der Küche recht gut zu benutzen. Sie zeichnen sich von allen andern Obstbaumfrüchten, die Kernen besitzen, sehr aus, und man kann nicht genau sehen von welchen Früchten sie der Uebergang zu andern sind. Ihr inneres Gebäude, ich meine das Kernhaus, hat viel Aehnliches mit dem innern Gebäude der Citrone, und die äussere Wolle mit einigen wolligten Pfirsichen, übrigens sind sie himmelweit von einander unterschieden. Woher ihr teutscher Name kommt, ist nicht abzusehen, wenn er nicht aus dem englischen Quince gemacht worden ist, welches jedoch vielmehr umgekehrt zu seyn scheint. Denn ohne Zweifel möchte die Quitte wegen der Nähe von Frankreich in Teutschland eher als in England bekannt worden seyn. Vielleicht kommt der Name daher, weil man sie, als eine nicht frisch genießbare Obstsorte, an offne freye Oerter hinsetzte, wo man leicht darzu kommen konnte, sie auch wohl als eine der Freyheit überlassene Frucht sich zueignen konnte, und nennte sie daher Quitte, von quitt, frey. Doch dem sey wie ihm wolle, die Frucht mußte auch im Teutschen einen Namen haben, den ihr der Teutsche, der das französische Wort Coin, das sie bey denen führte von denen er sie erhielte, nicht gut auszusprechen vermochte, leicht geben konnte. In Frankreich heißt sie Coing. Vielleicht hatte das französische Wort mit dem die Quitte in Frankreich belegt wird, eben eine solche Entstehung. Coin heißt auch ein Winkel, eine Ecke, weil man sie gemeiniglich in den Gärten in den Winkeln und Ecken antrift, theils um die damit zu verblenden, theils aber auch, weil die Wurzelausläufer, die sie gemeiniglich in Menge erzeugen, wenn um sie umgraben wird, den freyen Plätzen im Lande zu vielen Schaden thun. Duhamel meint, man setze deswegen diese Frucht in die entferntesten und unbesuchtesten

testen Winkel der Gärten, weil ihr Geruch vielen Menschen unangenehm wäre. Tom. I. Seite 153. Man könnte ihn daher Winkelbaum nennen. Englisch heißt der Baum the Quince Tree. Holländisch Quee. Schwedisch Quitten. Dänisch: Qwodetrae. Italiänisch: Cotognaro. Dieser letzte Name scheint mir von den Italiänern von der Wolle hergenommen zu seyn, womit die Quittenfrucht gemeiniglich überzogen ist, denn im Französischen heißt auch der Baum der Baumwolle trägt, Cotonnier, so wie die Baumwolle Coton. Cydonia heißt er im Lateinischen, welchen Namen die Frucht von einer gewissen Stadt auf der Insel Creta führt die Cydonia heißt, und von der sie in Italien zuerst eingeführt seyn soll.

Linneus führt diesen Baum in seinem Pflanzen-System unter den Namen Pirus Cydonia auf, und charakterisirt ihn durch den Zusatz: Foliis integerrimis, floribus solitariis. (Siehe die Ausgabe von Murray 1784 Seite 467. 6.) das heißt: der Birnbaum aus Cidonia, mit Blättern die gar keine Zäckchen auf dem Rande haben, und dessen Blüthen allein, und nicht wie bey mehren andern Fruchtbäumen, Büschelsweise stehen. Er stehet also in der vierten Ordnung der zwölften Classe, die er Icosandria Pentagynia nennt und die einige Pflanzen in sich begreift, welche zwanzig und noch mehrere, dem Kelche der Blumen einverleibte Staubfäden, und fünf Staubwege haben. und ist also mit dem Birnbaume unter eins zusammen gefaßt. Eine ausführlichere Beschreibung hievon giebt Müller in seinem Gartenlexikon Theil 1. Seite 950. Die Blume sagt er, besteht aus fünf großen rundlichen concaven Blättern, welche dem bleibenden einblätterigen Kelche einverleibt sind. Der Eyerstock steht unter

der Blume und dient fünf zarten Griffeln, die mit einfachen Narben gekrönt sind, zur Stütze. Dieselben sind beynahe mit zwanzig Fäden umgeben, welche dem Kelch einverleibet, aber nicht so lang sind als die Blumenblätter. Aus dem Eyerstocke wird nachgehends eine pyramidenförmige oder rundliche Frucht, welche fleischigt und in 5 Zellen abgetheilt ist, in denen verschiedene harte Kernen oder Saamen liegen.

Das Vaterland der Quitten läßt sich eigentlich so genau nicht bestimmen. Am nächsten deutet zwar der Name Cydonia, auf Cydon, welches, wie oben schon bemerkt ist, eine Stadt ist, die noch jetzt auf der äussern Spitze der Insel Creta, im mittelländischen Meere, sich befindet, und man glaubt meistentheils, daß sie aus klein Asien auf die Insel Rhodus herüber gebracht, und von da auf Creta verpflanzt worden sey, so wie man bis jetzt überhaupt angenommen hat, daß alle die guten Obstfrüchte, die wir besitzen, auf diesem Wege zu uns gekommen seyn möchten.

Allein der Herr Hofrath Meiners in Göttingen macht es in seinem Buch über die jetzige und vormalige Fruchtbarkeit Asiens wahrscheinlich, daß die edlen Obstfrüchte, die Kirschen vielleicht ausgenommen, einen ganz andern Gang zu uns gehabt haben, und zwar mehrentheils aus den Ländern am Fuß der Kaukasus, besonders aus Georgien, dessen Fruchtbarkeit in dieser Rücksicht er nicht genug rühmen kann. Denn bey allen Verwüstungen der Länder in jenen Gegenden, giebt es daselbst doch noch die vortreflichsten Obstfrüchte, Aepfel, Birnen, Datteln, Pfirschen, Aprikosen, worunter sich auch unsere Quitten befinden, die in Wäldern ganz wild wachsen, und vortrefliche Früchte in Menge tragen. Dage-

gen

gen trift man keine dergleichen Früchte jetzt, oder doch sehr wenig, in den Gegenden an, die als ihr eigenthümliches Vaterland in dem übrigen Asien von den Pomologen angeben werden. Wären sie in Menge vorhanden gewesen, wie es seyn könnte, und müßte, wo irgend eine beliebte Frucht einheimisch geworden ist, so würden alle Verwüstungen, wie es in den Ländern am Kaukasus der Fall auch ist, sie nicht haben ausrotten können. Zu dem so ist auch der Umstand merkwürdig, der diesen Gang der guten Obstsorten vom Kaukasus zu uns wahrscheinlich macht, daß die Gelegenheit zu den Ländern am Kaukasus, aus dem Archipelagus durch den Propont ins schwarze Meer, und zu den jenseit angrenzenden Ländern, weit leichter und öfterer war, und daß selbst auch jene Länder zum Theil unter der griechischen und römischen Herrschaft standen, und von den Kaufleuten, besonders den Genuesern in spätern Zeiten öfterer besucht werden mußten. Man kann daher mit großer Wahrscheinlichkeit annehmen, daß die Quitten von daher nicht nur auf die Insel Creta nach Cydon, sondern auch nach Griechenland, und das wohl noch eher gekommen sind, als nach Creta; nur kann der Zufall gewollt haben, daß der, welcher sie in Rom und Italien einführte sie von Cydon erhielt, und weil er ein Großer war, der den Ton angeben konnte, sie Cydonia nannte, welchen Namen sie noch in der Folge beybehalten haben.

Aus Italien kamen sie wohl zuerst nach Frankreich, und nahmen also eben den Weg, den die meisten Früchte genommen, und von woher sie sich über Teutschland und mehrere Länder verbreitet haben. Man trift sogar die Apfelquitte, wie Hirschfeld anführt, an mehrern Orten des felsigten Ufers der Donau wild an. Unter den Quitten

nennt man eine die Portugiesische. Die hat dahin, von ihrem ersten Standorte an, wohl einen andern Weg genommen als über Frankreich, und hat daselbst, durch den langen Aufenthalt in einem warmen Lande, und durch Cultur, mehrere veränderte Eigenschaften angenommen, die sie von den übrigen unterscheiden sollen. In Frankreich soll man die Quitten, die aus der Gegend von Orleans und Lyon kommen, für die besten halten.

Wenn der Quittenbaum sich selbst und ohne große Cultur überlassen bleibt, so artet er in einen großen Busch aus, der sehr große Ausläufer macht, besonders wenn die Erde um ihn her gegraben und aufgelockert wird, aber man kann auch Bäume aus ihm ziehen. In den adlich von Seebachischen Gärten finden sich einige, die sehr gerade, freylich nicht allzuhoch gewachsen, und eine runde verschnittene Krone haben, die dem Baume das Ansehen eines großen Orangeriebaums giebt und deren schöne gelbe große Früchte in ihrer Reife sehr in die Augen fallen, und der Gegend des Gartens zur Zierde gereichen.

(Die Fortsetzung folgt.)

* * *

No. I. Die Birnquitte. (Taf. 10.)

Fr. Coignalle femelle. Engl. Pear-shaped Quince oder Pear Quince.

Frucht.

Diese Quittenfrucht hat den Namen von der Gestalt in welcher sie der Birne am nächsten kommt. Ihre größte Breite hat sie in der Hälfte ihrer Länge, von welcher sie nach dem

I. Die Birn-Quitte.

dem Stiele zu kurz abbricht, und eine stumpfe Spitze bildet. Der Stiel ist etwas über einen Zoll lang, sehr dick, und sieht aus, als wenn er in die stumpf abgebrochene Spitze hinein gesteckt und im Einstecken einige kleine Falten um sich her verursacht hätte. Von ihrer größten Breite nimmt sie auch etwas gegen die Blume zu ab, rundet sich aber doch nicht zu, sondern scheint etwas platt werden zu wollen, allein sie bildet eine trichterförmige Vertiefung, deren größter Durchmesser einen und ein viertel Zoll hat, die Vertiefung aber hat oft mehr als einen halben Zoll. An statt der Kelchausschnitte, oder des Sterns, bey Aepfel und Birnen, hat sie fünf kleine grüne Blätterchen, die mit der Zeit im Liegen ganz braun werden; sie sind länglich schmal und scharf gezahnt. Die Oefnung ist innewendig geräumlich, und mitten in derselben stehen noch einige Ueberbleibsel von der Blüthe, deren Ende so wie das Ende der Blätter noch mit den Fibern, die aus dem Stiel durchs Kernhaus hindurch laufen, stark zusammen hängen. Um den Rand der Blume befinden sich oft mehrere grössere oder kleinere Ungleichheiten, welche die Höhle, in der sich die Blume befindet, bisweilen sehr verengen. Sie mißt in ihrem größten Durchmesser zwey und einen halben Zoll und in ihrer Länge oder Höhe drey und einen Viertheil Zoll. Die Farbe ist gelb ohne Abwechselung, und hat nur hie und da einige kleine Punkte und ist größtentheils über und über mit einer feinen gelbröthlichen Wolle bedeckt, die sich beim Angreifen gern zusammen schiebt. Die Bildung dieser Quitte ist mehrentheils etwas gebogen, so daß der Stiel nicht gerade unter der Blume, sondern etwas schief auf der Seite steht. Das Kernhaus befindet sich in der Mitte der Quitte, ist unten breit, läuft dann nach der Blume spitzig zu und ist stark mit Steinen besetzt, die den

Durchgang des Messers sehr erschweren. Die Kernkammern sind groß und dicht mit Körnern, gemeiniglich drey auch vieren in einer ausgestopft. Die Wände der Kernkammern sind aber nicht so pergamentartig als bey den Birnen und Aepfeln, sondern mehr Holzartig. Die Kerne haben eine kaffeebraune Farbe, aber keine gewisse Gestalt, da sie in ihren Kammern wegen ihrer Menge sehr zusammengepreßt wachsen, und man deren mehrentheils bis 14 findet, die aber alsdenn nicht alle gut sind. Zum frischen Genusse sind diese Quitten nicht, man braucht sie mehr zu Kompots, Liqueurs und dergleichen.

Stamm.

Der Stamm ist verhältnißmäßig gegen andere Obstbäume schwach und dünne, wenn er als hochstämmiger Baum gezogen wird, und man ihn nicht als Busch frey wachsen läßt. Haupt- und Nebenäste setzen sich gern in Gabeln und nach einander an. Sie machen viele dünne Zweige. Das Tragholz wechselt unordentlich. Die Sommerschossen sind lang, dünne und sehr wolligt. Die Krone ist sehr zertheilt, aber die Aeste sind innerhalb derselben sehr mit Zweigen besetzt. Er macht gerne Wurzelausläufer, und wird bald zum Busch, wenn man ihm seinen Willen läßt.

Blatt.

Das Blatt ist länglich rund und hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, von da es sich kurz an denselben anrundet. Gegen den Ausgang nimmt es gemachsam ab und endiget in einer stumpfen Spitze. Die Rippchen stehen weitläuftig, sehr unordentlich

und

und laufen krumm und ungleich dem Rande zu, sind auch zarter als an der Apfelquitte. Auf dem Rande sieht man keine Zäckchen, und die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Diese ist bey der Birnquitte am wenigsten nöthig, da es theils sehr wenig Quittensorten giebt, theils ihre Gestalt sie vor andern kenntlich macht. Indessen will ich hieher setzen, was Duhamel Theil I. Seite 152. N. II. von dieser Quitte sagt.

Dieser Quittenbaum wird unrecht das Weiblein (Coignassier femelle) genannt. Er hat das Mittel zwischen dem gemeinen und dem Portugiesischen sowohl an der Größe des Baums, als an seinen Blumen und Blättern. Die Frucht hat bisweilen nur 2 Zoll 6 bis 8 Linien im Durchmesser, und etwas weniges mehr an Höhe. Bisweilen ist die Höhe 5 1/2 Zoll, der große Durchmesser 3 1/2 Zoll, und der kleine 3 Zoll 2 Linien. Sie hat sehr weit der Länge nach gehende Rippchen. Sie nimmt an beyden Enden, welche spitzig zu gehen, aber abgestumpft sind, an Dicke unregelmäßig ab. Das Auge stehet sehr tief in einer Höhle, welche mit 8 oder 10 weit hervorstehenden und einander fast gleichen Beulen umgeben ist. Der Stiel steht ebenfalls in einer tiefen Höhle, um die fünf oder sechs Beulen herum sind. Die Haut ist sehr glatt nnd das Fleisch etwas körnig (grenue). Auf Tab. I. ist sie abgebildet.

II.

Pfirschen-Sorten.

No. VII. Die Schöne von Vitri. (Taf. II.)

Fr. Belle de Vitry. Engl. The Bellis.

Dies ist eine ziemlich große Pfirsche und meistentheils von runder Gestalt; wenn sie in etwas spitzig aussieht, so rührt dies daher, weil bisweilen ihre größte Breite gegen den Blüthenpunkt etwas verjüngt wird. Sie mißt zwey und einen halben Zoll in der Breite und hat nur zwey Linien weniger in der Dicke und Höhe. Ihre Grundfarbe ist gelb, und auf der Seite gegen die Sonne wird sie verschiedentlich roth, hochroth und dunkelroth. Sie hat viele zarte Wolle, deren äussere Spitzen Gruppenweise zusammen laufen. Die Furche die vom Stiel über die Oberfläche nach dem entgegengesetzten Punkt sich herab zieht, ist ganz seicht, und nahe am Ausgange derselben steht mitten in derselben eine kleine Spitze, einer ziemlichen Nadelspitze stark, um welche sich die Haut etwas in die Höhe zieht. Der Stiel steckt in einer geräumlichen Vertiefung, ist kurz und stark, so daß auch der Zweig an welchem er sitzt oft sehr stark mit in die Frucht wächst. Die Haut ist zart und dünne, läßt sich jedoch gut abziehen. Das Fleisch ist weislich gelb, zart und löset sich recht gut vom Steine. Der Saft ist angenehm süß, weinigt und in Menge vorhanden. Eine starke weiße Fiber schlängelt sich etwa eine Linie unter der Haut im Umkreis herum und um den Stein ist das Fleisch blaßroth. Der Stein ist

läng-

VII. Die Schöne von Vitry.

länglicht, und hat eine sehr scharfe lanzetförmige Spitze. Er mißt in der Länge einen Zoll und fünf Linien, in der Breite einen Zoll, und in der Dicke zehn Linien; diese Pfirsche hat also ein und einen halben Zoll dickes Fleisch um den Stein her. Die breite Kante des Steins hat zwey große Furchen neben sich, und auf ihrem Rücken scheint sie gespalten zu seyn. Die beyden Backenseiten haben sehr viele Vertiefungen und ungleiche Furchen, in welchen die zarten Fibern aus dem Fleisch der Pfirsche sich endigen und fest gehalten werden. Sie wird zu Ende des Septembers reif und dauert einige Zeit im Oktober.

Baum.

Der Baum ist mittelmäßig stark und seinem freyen Wuchs überlassen setzen Haupt- und Nebenäste sich gern quirlicht an. Die Sommerschossen wachsen ziemlich lebhaft und haben an der Seite die gegen die Sonne gekehrt ist, eine rothbraune Farbe, die aber gegen die Wand gekehrt ist, eine grünliche. Da er seine Aeste gern enge setzt, so bekleidet er das Spalier gut und bald.

Blatt.

Die Blätter sind schmal und eben von keiner sonderlichen Länge; gegen den Ausgang laufen sie gerade aus scharfspitzig zu, am Stiel aber, der sehr kurz ist, runden sie sich etwas ab. Die Rippchen sind ordentlich gereihet, laufen auch gerade und ziemlich gleichförmig nach der Seite hin. Auf dem Rande befinden sich sehr feine rundliche Zäckchen, die an manchen Stellen kaum bemerkbar sind, und die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Wir finden diese Pfirsche beym Duhamel Fol. II. No. XXXIV. Seite 81. und auf der Tab. XXV. vorgestellt. Er sagt folgendes von ihr. Mehrere Sorten haben etwas von der Belle de Vitry. Die Madeleines, weil ihre Blätter eben so gezahnt sind; die Mignonnes, weil der Baum fast eben so aussiehet als die kleine Mignonne; die Nivette, weil ihre Früchte einige Aehnlichkeit haben, und endlich der Admirable, weil er fast eben so wächst und das Ansehen hat. Der Baum wächst stark und ist fruchtbar. Die Triebe sind stark, die Blätter sind groß, bisweilen ziemlich tief gezahnt. Die Blume ist klein und braunroth. Die Frucht ist groß, runder als die Nivette, ohngefähr sieben und zwanzig Linien lang, acht und zwanzig bis neun und zwanzig Linien im Durchmesser. Der große Durchmesser ist gemeiniglich nach dem Kopfe zu. Die Rinne, welche die eine Seite der Frucht theilt, ist breit und seicht. Die andere Seite ist etwas breit gedrückt. Oben am Kopf sieht man öfters eine kleine spitzige Tutte. Der Stiel stehet in einer nicht sonderlich ausgeschweiften Aushöhlung. Bisweilen bemerkt man an der Frucht kleine Erhöhungen, wie Warzen. Die Haut ist ziemlich fest und hängt am Fleisch, wie die von der Nivette, ist aber etwas grünlicher. Auf der Seite gegen die Sonne ist sie hellroth verwaschen und mit dunkelroth schattirt, oder marmorirt. (lavé de rouge-clair chargé ou marbré d'un rouge plus foncé.) Die ganze Haut ist mit weißer Wolle besetzt welche länger ist als die Wolle von der Nivette, aber leicht losgeht wenn man sie mit der Hand reibt. Das Fleisch ist fest, fein, saftig, weiß, etwas ins Grüne fallend, wird aber im Zeitigen gelblich. Um den Stein herum stehe man rothe Adern oder Striche. Der Saft ist von erhabenem und

sehr

sehr angenehmen Geschmak. Der Stein ist lang, breit platt, endigt sich mit einer Spitze und hat große Ungleichheiten; (rustique grossièrement) zwischen dem Stein und Fleisch ist viel Raum. Diese Pfirsche zeitiget zu Ende des Septembers. Wenn sie gut seyn soll, so muß sie recht reif seyn und einige Tage in der Obstkammer gelegen haben.

Die Beschreibung dieser Pfirsche in der Pomona Franconica scheint beinahe nur ein wörtlicher Auszug aus dem Duhamel zu seyn. Sie sagt von ihr Tom II. Seite 355. No. 21. wo sie auch auf der XIX Tafel schön abgebildet ist, und auch die spätreife Wunderschöne genennt wird. Der Baum ist von schönem Gewächs, hat kleine dunkelrothe Blüthen und trägt gerne. Die Pfirsche ist von ansehnlicher Größe, 30 Linien dick und 28 hoch, mit breiter doch seichter Furche, und einem kleinen spitzigen Knöpfchen. Die äussere Grundfarbe der mit vieler Wolle besetzten Haut ist ein schönes gelb, welches in der Wolle sich ziemlich roth färbet, das hie und da noch dunklere Flecken bekömmt. Ihr festes, feines, weißes, am Stein roth geflossenes Fleisch hat bey völliger Zeitigung einen sehr angenehmen erhabenen Geschmack und wird wenn sie etliche Tage liegt, erst recht gut. Sie reift mit Ende des Septembers.

Eben so beschreibt sie Christ in seinem Handbuche zur Obstbaumzucht Seite 631. No. 23. und sagt: Die Schöne von Vitry; die späte Wunderschöne, Fr. Belle de Vitry; Admirable tardive, unter welchen Namen er sie anführt, sey eine schöne große und runde Frucht, mit breiter seichter Furche, und einer kleinen spitzigen Warze; auf der Sonnenseite hellroth mit dunkel marmorirt, übrigens schön gelb, hier

und

und da mit dunkeln Flecken; mit langer weißer aber leicht abgehender Wolle; ein festes feines weißes Fleisch am Stein mit rothen Adern; von erhabenem sehr angenehmen Geschmack, reift Ende Septembers, muß etliche Tage auf dem Lager nachreifen.

Hirschfeld, Lueder und mehrere andere bey welchen ich sie gesucht habe, haben sie nicht, nur noch Miller in seinem Gartenlexikon redet von einer Bellis, die er selbst für die Belle de Vitry der Franzosen hält, und sagt Theil III. Seite 470. No. 22. Die Blätter dieses Baums sind ausgezackt, die Blumen sind klein und zusammen gezogen, die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, rund und an der Sonnenseite blaßroth. Ihr Fleisch ist weiß und bleibt am Stein hangen, woselbst es roth ist. Der Saft hat einen köstlichen Weingeschmack. Die Frucht wird um die Mitte des Septembers reif.

Den Namen Vitry hat diese Pfirsche wohl von einer Stadt in Frankreich, da es aber deren zwey giebt die diesen Namen führen, nemlich Vitry welche auch Vitray oder Vitre geschrieben wird und in der ehmals so genannten Provinz Bretagne liegt und eine andere Vitry le Francois welche von Franz dem Ersten erbauet worden seyn soll, und in Champagne liegt, so ist es ungewiß welche von diesen Städten unsrer Pfirsche den Namen gegeben, die meiste Vermuthung ist für das Vitry in Champagne.

IV Die kleine rothe Früh-Aprikose

III.

Aprikosen-Sorten.

No. IV. Die kleine rothe Frühaprikose. (Taf. 12.)

Fr. Abricot Angoumois. Engl. the Early Red Masculine Apricot.

Frucht.

Die Frucht ist nicht sehr groß, doch aber noch nicht die kleinste unter den Aprikosen, zu denen man gemeiniglich die frühzeitige weiße Aprikose rechnet. Sie ist mehr länglicher als runder Gestalt. Die Höhe derselben hat einen Zoll 5 Linien, die Breite einen Zoll 4 Linien, und die Dicke einen Zoll 3 Linien. Die Grundfarbe ist schwefelgelb, welches an manchen Orten mit einer sanften Röthe überzogen wird, in welcher noch röthere, größere und kleinere Punkte oder Flekken sich befinden. Gegen den Stiel wird die Frucht gemeiniglich etwas schmäler, welches ihr auch ein etwas längliches Ansehen giebt, ob sie schon nur eine Linie in der Breite von ihrer Länge abweicht. Vom Stiel zum entgegenstehenden Ende, wird sie auf der schmalen Seite durch eine ziemlich starke Furche getrennt, die sich am Blüthenpunkte endiget, welcher durch eine kleine scharfe Spitze angedeutet wird. Der Stiel befindet sich in einer engen Vertiefung, der ziemlich weit hinein gehet, und er selbst steigt kaum einen halben Zoll heraus. Die Schaale ist dünne, dennoch läßt sie sich gut abziehen weil sie zähe ist, und ist auf ihrer Oberfläche sehr sammtartig. Das Fleisch ist dünne gelb und zart mit

zarten

zarten Fibern durchzogen, die vom Stein her krumm laufend abstrahlen. Der Saft ist nicht überflüßig aber von einem angenehmen stärkenden Geschmak. Der Stein löset sich recht gut vom Kern, der eine längliche Gestalt hat. Oben wo er am Stiel ansitzt ist er schmal dünne und stumpfbreit, er nimmt aber ein paar Linien schnell in der Dicke zu, und sieht wie aufgeblasen aus, auch befinden sich auf diesen Backenseiten zwey kleine herablaufende Striche. Auf der breiten Kante läuft ein schmaler scharfer Rücken in der Mitte herabwärts, an welchem auf beyden Seiten eine flache Furche hinstreicht, die darneben durch eine scharfe Erhöhung eingeschränkt wird. Unten rundet sich der Stein zu, hat aber daselbst eine sehr aufgesetzte Spitze. Er mißt 10 Linien in der Höhe, 7 1/2 in der Breite, und 5 Linien in der Dicke. Auf den Backenseiten ist er noch neben den oben angeführten Strichen zart genarbt und braun und gelb melirt. Die Mandel ist vollkommen und mit einer weißen Haut überzogen die nur auf dem Rücken etwas gelb gefärbt ist. Sie ist trocken und ihr Geschmak süß. Sie wird in der ersten Hälfte des Julii reif und ist in dieser Zeit eine sehr angenehme Frucht zum frischen Genuß.

Baum.

Der Baum hat ein zartes Gewächs und sein Stamm ist nach Verhältniß dieser Angabe stark. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Das Tragholz wechselt ganz ordentlich und steht in proportionierlicher Entfernung von einander. Die Sommerschossen sind dünne und lang, und haben eine etwas braune und glänzende Farbe, auf der Sommerseite von ihr abgewandt sind sie grün, und haben keine Knöspchen. Sie sind auch ziemlich belaubt

dicht belaubt, weswegen auch der Baum, wenn er, wozu er sich sehr gut schickt, am Spalier gezogen wird, demselben eine gute Decke giebt.

Blatt.

Das Blatt ist mehr lang als rund und hat seine größte Breite in der Mitte, von wo es sowohl nach dem Stiele zu als nach dem Ausgange zugleich abnimmt, nur mit dem Unterschiede, daß es dort kurz und spitzig an den Stiel anläuft, hier aber besonders in Bildung der Spitze lang gedehnt spitzig ausläuft. Die Rippchen sind zart, enge und unordentlich gereihet, und laufen so ziemlich parallel nach dem Umkreise. Die Zäckchen sind fein und zart, mehrentheils übereinander groß, und besetzen den ganzen Rand. Die Farbe des Blattes ist hellgrün und fällt bisweilen ins hellere oder dunklere.

Vergleichungen.

Unter den vorhandenen merkwürdigen Pomologen stimmt am meisten mit obigem überein die Beschreibung die Duhamel Theil I. Seite 101. N. von der Angoumois giebt, welche auch Tab. IX. abgebildet steht. Er sagt von ihr: Dieser Aprikosenbaum ist kleiner als die vorhergehenden; seine Triebe sind dünne, sehr lang, braun, glänzend und glatt; die Rinde vom alten Holze ist mit einem weißlichen oder aschfarbenen Oberhäutchen bedeckt. Die Knöpfe sind groß, oval und am ganzen Triebe dreyfach. Die Blätter, welche denselben von allen Aprikosenbäumen unterscheiden, sind klein, fein, tief ausgezackt, und hängen an Stielen die 15 bis 20 Linien lang sind. Sie gehen an beyden Enden spitzig zu. Die Blätter-Anhänge bey dem Ausschlagen, sind an dieser

Sorte gemeiner als an den Blättern der andern Aprikosenbäume. Die Länge der Blätter ist 3 1/4 Zoll und die Breite 2 Zoll und 2 Linien. Die Blätter am Ende der Triebe sind an ihrer Breite öfters elliptisch wie die vom gemeinen Aprikosenbaume, aber sie sind gegen den Stiel zu allemal länger. Die Frucht ist klein, und hat der Höhe nach eine kleine Rinne, welche durch die Ungleichheit der an derselben stehenden Lippen sichtbarer gemacht wird, als durch ihre Tiefe. Diese Rinne wird am Kopfe der Frucht etwas platt, gegen den Stiel zu aber macht sie eine enge und tiefe Höhlung, in welcher der Stiel ungefähr zwey Linien tief stehet, der bisweilen mehr, bisweilen weniger, am öftersten aber dem großen Durchmesser gleich ist. Die Maße aber mögen seyn wie sie wollen, so ist die Frucht allemal länglich. Die Haut ist auf der Sonnenseite schön dunkelroth mit purpurfarbenen Flecken, auf der Seite im Schatten ist sie gelbröthlich. Das Fleisch ist schmelzend von einer fast rothgelben Farbe. Die Frucht hat viel Saft von einem sehr erhabenen und angenehmen Weingeschmacke, der bisweilen eine kleine Säure bey sich führet. Der Stein löset sich völlig vom Fleische; ist 7 1/2 Linie hoch, 7 Linien breit und 4 1/2 Linie dick. Wenn man ihn nach der Fläche ansieht, scheint er fast völlig rund zu seyn. Die Mandel ist süß und angenehm zu essen, und schmeckt wie eine süße Haselnuß, auch die Haut ist sehr wenig bitter. Diese Aprikose zeitiget gegen die Hälfte des Julius, vor der gemeinen Aprikose.

Von dieser Aprikose redet die Pomona Fr. auch unter den Namen Angoumois Theil I. Seite 32. N. 4. und stellt sie auch auf Tab. III. vor. Dieser Baum, heißt es, ist besonders in hiesigen Ländern noch nicht gemein, und ist so

wohl

wohl durch seine weiß und aschgraue Rinde, als durch seine kleinen, langen, unten und oben zugespitzten, fein und tief gezahnten Blätter von andern Gattungen leicht zu unterscheiden; er wird auch nur mittelmäßig groß. Die Frucht wird nicht allzugroß, und meistens länglich. Sie wird an der Sonne dunkelroth, und im Fleische rothgelb, zart und schmelzend, und der Stein löset sich ganz ab. Ihr häufiger Weingeschmak ist sehr gewürzhaft und angenehm. Die Steinmandel süß und beinahe wie ein Haselnußkern zu essen. Sie reift in der Mitte des Julius.

In der Note bey dieser Aprikose wird erinnert, daß man sie auch die rothe nennen könne; wiewohl ich diese Röthe mit der sie vorzüglich gefärbt seyn müßte, auch in der Abbildung in der Pomona Fr. nicht außerordentlich gefunden habe, welches indessen, wenn sie der Sonne stark ausgesetzt wäre, doch einigermaßen mehr als bey der Unsern statt finden könnte; so nennen sie die Engeländer, wie wir gleich sehen werden, ebenfalls die Rothe, weswegen ich auch oben den englischen Namen so hingesetzt habe. Ebendenselben führt Lueder Seite 55. nach Miller, Maw und Haud. an; ich vermuthe aber, daß sie alle nicht einerley Frucht vor sich gehabt, und daß das, was er Salzman sagen läßt, mehr mit der Unsern übereinstimmt, sie sey nemlich, eine kleine rundliche Frucht, an der Sonnenseite röthlich, saftig und angenehm von Geschmak.

Miller giebt ihr keinen andern Namen als die rothe männliche Aprikose. Siehe Gart. Lex. Theil I. Seite 231. und sagt eben nicht viel rühmliches von ihr. „Unter allen Aprikosensorten wird die vom männlichen Aprikosenbaume

am ersten reif. Es ist eine kleine rundliche Frucht, die an der Sonnenseite roth aussieht; wenn sie reif wird, fällt die Farbe an der andern Seite in das grünlich gelbe. Man hält sie nur deswegen, weil sie am ersten zeitig wird, sonst hat sie wenig Geschmack. Der Baum pfleget gern stark zu blühen, weil aber solches im Anfange des Frühlings geschiehet, so leidet die Blüthe von der Kälte öfters Schaden, wenn die Bäume nicht dagegen verwahret werden."

Warum man ihr so wenig Geschmak beylegt kann wohl eben daher kommen, weil man sie als die erste Frucht der Art nicht recht reif werden läßt, und das mag auch das Weinigte seyn, das sich in ihrem Geschmacke befinden soll. Herr Miller hat nicht angegeben, warum man sie die männliche Aprikose nennt. Sollte dieser Name daher rühren, weil sie früher im Jahr hervortritt als die Uebrigen? Ich habe diese Frucht durch die Güte des Herrn Kämmerer Christ in Frankenhausen, als eine frühzeitige Aprikose erhalten, und sie sehr schmackhaft gefunden.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

II.

Ueber die Obst-Cultur in Schlesien *).

(Fortsetzung der in No. 11. v. J. 1796 angefangenen Abhandlung.)

Ehe die im 11. St. des T. O. G. vom Jahr 1796. angefangene Abhandlung, über die Obstkultur in Schlesien, fortgesetzt werden kann, ist es nöthig, noch einige Nachrichten aus der frühern Zeit nachzuholen.

Vor den Jahren 1770 figg. war die Veredlung der Obstbäume in Schlesien fast einzig und allein das Werk der sogenannten Ziergärtner, welche aber füglicher Küchengärtner heißen sollten, denn zur Zierde und zur schönen Gartenkunst, wie sie uns spaterhin v. Hirschfeld gelehrt, haben diese Menschen nicht das Mindeste beygetragen. Sie versorgten,

*) Dieser Aufsatz ist von dem berühmten Herausgeber der schlesischen Provinzial-Blätter, der nun von der Regierung nach Westpreussen versetzet worden ist. D. H.

aber doch auch nicht hinreichend, die Gärten ihrer Herrschaften mit den nöthigen Obstbäumen, zogen keine Wildlinge aus Kernen, sondern diese wurden mühsam in den Wäldern aufgesucht, in die Baumschulen verpflanzt, und sodann, meistens sehr ungeschickt, und ohne auf eine gute Wahl zu sehen, veredelt. Dies geschah fast einzig durchs Pfropfen, die übrigen Veredlungsarten waren wenig bekannt.

Bei dieser Unzulänglichkeit der inländischen Baumzucht, war es dem Ausländer nicht schwer, einen guten Absatz von Obstbäumen in Schlesien zu finden. Aus dem Amt Neukirchen, ohnweit Erlangen, und namentlich aus dem Dorfe Sondelbach, kamen jährlich zu zweyen Malen zwey Baumhändler, im Frühlinge und im Herbste, mit gepfropften Bäumen nach Breslau, wovon sie das Stück zu 5, 4, 3, 2 Kreuzern, verkauften. Dieser so äusserst billige Preis läßt beinahe vermuthen daß entweder die Bäume an und für sich sehr schlecht, oder daß die Händler nicht Besitzer bona fide davon waren. Dem sey indessen wie ihm wolle: so erhielt das Land jährlich doch einigen Zuwachs an Obstbäumen. Ihr mitgebrachter Vorrath im Jahr 1765, bestand aus 3000 St., wovon der Minister von Schlaberndorf allein 408 Stück für die Summe von 13 rthlr. 18 Sgr. kaufte und nach Siegersdorf im Fürstenthum Glogau, freystädtischen Kreises, bringen ließ. Was es für Sorten gewesen, ob sie fortgekommen oder eingegangen sind, darüber findet sich keine Nachricht. Dieser Minister ging schon damit um, die Obstcultur in Aufnahme zu bringen; es scheint aber keinen glücklichen Erfolg gehabt zu haben, da man nicht zweckmäßig dabei verfuhr, sondern zum ersten Anfange den Kastanienanbau, wozu ein einziger glücklicher Erfolg zu Skarsine im Fürsten-

thum

thum Oels, einlud, durch ein Circular empfahl. Natürlich mußte das Ganze wiederum ins Stocken gerathen. Die Empfehlung des Kastanienbaues scheint nur ein Gegenstück zur Empfehlung des Reisbaues in dieser Provinz, zu seyn.

Friedrich der Zweyte und Unvergeßliche, dessen Scharfblike der Mangel an Obstcultur nicht entging, nahm im Jahr 1771 bei der Anwesenheit in Schlesien, Gelegenheit, über die Ausbreitung der Obstbaumzucht mit dem Minister Graf von Hoym zu sprechen; es wurde auch sofort dieserhalb ein Reglement entworfen, und es sollte bald publicirt werden; allein durch die vorgewesene Theurung des Getreides, wobei der Landmann alle Hände voll zu thun hatte, um sich durch zu bringen, und um sich wieder zu erholen, ließ sich der König bewegen, von der Publication und Execution vor der Hand abzustehen; er approbirte jedoch provisorisch „daß auf „den Obstbau, den die Schlesier nicht verstehen, ernstlicher „Bedacht genommen würde. Es dürfte, fährt der König „fort, meiner Meinung nach, hierunter am ersten und besten „zu reüßiren seyn, wenn man dazu aus der Pfalz, wo, vor „allen andern Ländern die Obstbaumzucht und der Obstbau „gut betrieben, und genutzt wird, Leute kommen ließe und „dann in jedem Kreise ein Paar als Häusler (es sind im „Schlesischen 48 Kreise) mit Bewilligung eines kleinen Hau„ses und etwas geräumigen Gartenplatzes ansetzen ließe. „d. d. Potsdam den 23. Febr. 1772."

Mehr als dieses Winkes bedurfte es nicht, um sofort Baumgärtner aus der Pfalz kommen zu lassen, und dem König schon bei der nächsten Ueberkunft nach Schlesien die ersten Anfänge der empfohlnen Obstcultur darlegen zu kön-

nen. Allein nun zeigten sich neue Schwierigkeiten von Seiten des Pfälzischen Hofes, wo es bei Zuchthausstrafe untersagt worden, daß kein Pfälzischer Unterthan um die Erlaubniß, auffer Landes zu gehen, sich ferner melden solle. Und nach den von dort eingegangenen Nachrichten giebt es auch in der Pfalz keine Obstgärtner von Metier, sondern jeder Bauer zieht und veredelt so viel Bäume als er zum eigenen Bedürfniß nöthig hat. Man sah sich nun gezwungen, von der Pfalz gänzlich abzustehen, und in Schwaben und Franken die nöthigen Obstgärtner aufzusuchen; allein die eingetretene Wohlfeilheit der Lebensmittel ließ jeden, der auch sonst nicht viel Anhänglichkeit an sein Vaterland besaß, durch wenig Arbeit, Unterhalt im Vaterlande finden, und hielt ihn vom Emigriren zurück, und so verunglückte auch dieser Versuch.

Man berichtete an den König über die obwaltenden Schwierigkeiten, und es erfolgte eine neue Aufmunterung, d. d. Potsdam den 2. März 1774. Es glückte endlich, Obstgärtner in Schwaben zu engagieren; aber sie kamen nicht nach Schlesien, sondern gingen vermuthlich nach Amerika, wo jeder Faullenzer mit in den Schoos gelegten Händen, Reichthümer zu sammeln wähnte.

Der bald darauf folgende Baierische Successionskrieg und andere Hindernisse, ließen nun nicht bald wieder an diese Partie denken; bis endlich im Jahr 1787 dasjenige realisirt wurde, was in N. 11. des T. O. G. auf 96. gesagt worden ist, und wodurch die Obstcultur in Schlesien durch ihren Vater, den Landjägermeister Grafen v. Wedell eine neue große Schöpfung wurde.

(Die Fortsetzung folgt.)

III.

III.

Ueber

Fruchtbarmachung der nicht tragen wollenden

oder

spät tragenden Fruchtbäume.

Aus zweyen Briefen von Herrn Obristen von Seebach zu Steeden im Herzogthum Weimar und Hrn. Oberjäger Stein zu Peiskersdorf in Schlesien.

Es ist ein bereits schon Vielen bekanntes Mittel, daß wenn die Obstbäume keine oder nur sehr wenige Früchte bringen, man sie schröpfe, das ist, man nimmt ein zartes Gartenmesser, und zieht mit der Spitze desselben eine Linie von der Krone des nicht tragen wollenden Baums bis zur Wurzel, eine tief eingedrückte Linie, welche die Epidermis oder die äusserste dünne Haut der Baumrinde trennet. Nach Verhältniß der Dicke des Stammes, macht man solcher Linien auch wohl zwey, drey und mehrere. Man hält nemlich dafür: weil die Rinde zu fest um das Holz anliege, so verhindere sie die freye Circulation des Baumsaftes, und die Zweige und Knospen erhielten nicht genug Unterstützung des Nahrungssaftes um Früchte ansetzen und tragen zu können. Wahr ist es, daß einige Fruchtbäume eine äusserst knapp und festanliegende Rinde haben, und daß man im Verhältniß gegen andere Bäume, immer weniger Saft zwischen dem Holze und der Rinde antreffen wird, wenn man dieses zur Zeit untersucht wenn alle Bäume gleicher Gattung schon im Safte

stehen. Der Borsdorfer Apfel z. B. der wegen seiner späten Fruchtbarkeit in diesen Rufe ist, wird dies zeigen wenn man es untersucht. Sein späteres Blühen als andere Aepfelbäume könnte als ein Beweis hiervon angesehen werden, indem es dem Safte mehr Mühe kostet sich zwischen der engen Schnürbrust durch und zur Krone hinauf zu arbeiten. Auch dieses scheint diese Meinung zu bestätigen, daß man gefunden hat, wenn man dergleichen Bäume einige Jahre nach einander auf oben besagte Art geschröpft, sie auch angefangen haben, nicht nur besser zu wachsen, sondern auch zu tragen. Ein Beyspiel hiervon gewährt mir hier in meinem Garten so wohl ein Jungferbirnbaum als auch ein Borsdorferapfelbaum.

Dies war bisher von Fruchtbarmachung einiger nicht gern tragen wollenden Obstbäume bekannt; aber nun auch etwas bisher nicht so Bekanntes hierüber von dem Herrn Obristen von Seebach, eben demjenigen Herrn, durch welchen wir die Kirsche 4 ein Pfund haben, und welcher uns schon, nicht nur überhaupt als ein Liebhaber der Obstcultur, sondern auch als ein genauer Beobachter auf alles was dahin einschlägt, und als ein edler Beförderer und selbst großer Pflanzer auf seinem Gute zu Teedten bekannt ist. In einem Briefe vom 8ten Dezember a. p. theilte er mir folgende Nachricht über die Fruchtbarmachung der nicht gern tragen wollenden Obstbäume mit:

„Als ich ohnlängst in ihren T. O. G. blätterte, fiel mir im 2ten Heft des ersten Bandes die Wunder-Essenz des Herrn Reich in die Augen, wobey ich mich eines Kunststückes erinnerte, so ich ehemals zur Fruchtbarmachung der

der Obstbäume von einem Rußischen Gärtner habe machen sehen. Vor ohngefähr 7 Jahren wo ich damals zu Lüneburg im Quartier stand, reißte ein Rußischer Garten-Director, der sich Busch nannte, durch diese Stadt, und speiste mit mir bei meinem jetzt verewigten Freunde dem Herrn Oberpostmeister Fischer. Da die Rede bey unsern Gartengesprächen auf unfruchtbare Obstbäume kam, so sagte dieser Mann, der diesen Weg oft ging und bey dem Herrn Oberpostmeister bekannt und angenehm war; dem wäre leicht abzuhelfen: man dürfe nur an jedem starken Aste eines solchen unfruchtbaren Baumes da wo sich die Krone anfängt und die Aeste sich auszubreiten beginnen, die Schaale rund um einen Zoll breit ablösen, so würde er gleich das folgende Jahr tragen, wenn es im Frühjahr zeitig geschehe. Man könne ja den Versuch erst nur mit einem einzigen Aste an einem solchen Baume machen. Da der Herr Oberpostmeister gerade einen solchen unfruchtbaren Kirschbaum hatte, und es so eben im Frühjahr war, so wurde nach Tische von dem Herrn Garten-Director Busch die Operation, um uns zu zeigen wie sie geschehen müsse, selbst aber nur an einem einzigen Aste unternommen; und dieser einzige Ast trug auch zu unserer Verwunderung zum erstenmal Kirschen, da die übrigen alle an Früchten leer ausgingen.

Da ich mich jetzt nur noch dunkel daran erinnerte, und doch meiner Sache gewiß seyn wollte, ehe ich Ew. ꝛc. Nachricht davon ertheilte, da wir auch gleich darauf marschieren mußten, so habe ich an die hinterlaßene Wittwe des sel. Mannes Mad. Fischer geschrieben und ich erhalte folgendes zur gefälligen Antwort von ihr: „Auf Deroselben

geehr-

geehrtes Schreiben, habe ich die Ehre zu erwiedern, daß der Rußische Garten-Direktor Hr. Busch hieß, wenn ich aber nicht irre, so hat er seine Stelle seinem Sohn überlassen und ist wieder nach London gezogen. Die Procedur die er mit den Bäumen vornahm um sie tragbar zu machen, ist so viel ich mich erinnere folgende: daß er von einigen Aesten etwas höher als wo sie aus dem Stamm heraus gewachsen, die Rinde ohngefähr einen Daumenbreit rund umher abschälte. Zu welcher Zeit dies war oder am besten geschehen kann, das erinnere ich mich nicht mehr. Es käme vielleicht auf einige Versuche an.

Ew. ꝛc. sehen also hieraus daß unser Zeugniß übereinstimmt. Aber nun auch eine Probe von diesem Verfahren von mir selbst. Einen schon vor 24 Jahren gepflanzten Apfelbaum, der noch nie Früchte getragen hat, wurde dies Frühjahr von mir ausersehen den Versuch zur Fruchtbarmachung desselben, an ihn vorzunehmen. Ich schälte daher dies Frühjahr in den schönen Tagen des Märzes einen seiner Aeste auf vorbesagte Art und hatte die Freude einige Früchte an demselben Aste diesen Herbst zu erleben, da die übrigen ungeschälten Aeste nichts trugen. Es werden freylich noch erst manche Versuche hiermit angestellt werden müssen, um hinter alle die Vortheile zu kommen, die die Versuche dieser Art sichern. Daher theile ich ihnen diese Weise zur Fruchtbarmachung der Obstbäume mit weil ich weiß daß es unter den Lesern ihres T. O. G. Männer giebt, die sich geneigt fühlen solche Versuche zu machen, und sich keine Mühe verdrießen lassen um in der Sache zur Gewißheit zu kommen. Ew. ꝛc.

Steeden, den 8. Dec. 1798. A. v. Gerbach.

* * * Hier-

Hierauf erfolgt nun die andere Nachricht über eben diese Fruchtbarmachung durch Abschälen der Rinde, auf eine andere Weise nicht an den Aesten der Krone, sondern vielmehr am Stamme. Sie rührt von dem Herrn Oberjäger Stein zu Peiskersdorf in Schlesien her, und befindet sich in einem Briefe den ich unterm 5. Januar dieses angegangenen Jahrs, fast zu gleicher Zeit mit dem des Herrn Obrist von Seebach erhielt, und lautet wie folget:

„Ein Kunstgärtner in Schlesien *), den ich in der Obsticultur, jedoch nicht persönlich sondern durch Correspondenz habe kennen lernen, giebt mir ein Mittel an, unfruchtbare Obstbäume tragbar zu machen, dessen Zuverläßigkeit er durch viele Jahre erprobt habe, mit dem Auftrage solches dem Herrn Herausgeber des T. O. G. bekannt zu machen. Es ist wie folget:

„Acht oder 14 Tage vor Johannis bey möglichst trockner Witterung, schält man unten am Stamm die Rinde einen Fuß hoch rings herum ab und continuirt diese Operation jährlich mit einem Fuß Höhe bis in die Aeste. Nimmt sich aber sehr wohl in Acht, daß das auf dem Holze sich befindliche feine Häutchen nicht verletzt werde. Der geschälte Fleck bekommt noch vor Winters, ohne den mindesten Verband eine junge Rinde, und die Laubknospen bilden sich zu Tragknospen. Der dabey gemeldete Handgriff ist: daß man in der gegebenen Höhe von einem Fuße rings herum einen Einschnitt macht; dann die Rinde von oben herunter in schmalen Streifen zertheilt, und einen nach dem andern behutsam ablöset."

Peiskersdorf, den 5. Jan. 1799. Stein.

*) Sollte sich der Mann nicht nennen wollen? Ich bäte mir seinen Namen für den T. O. G. aus. S.

* * *

Hier

Hier hätten wir nun drey Methoden unfruchtbare Obstbäume fruchtbar zu machen. Die eine durch das Schröpfen, die zweyte durch das Schälen der Aeste an der Krone und die dritte durch das Schälen des Stammes. Ein großer Spielraum zum Versuchen im Fach der Pomologie, und es wäre sehr zu wünschen daß Liebhaber der Obstkultur sich fleißig damit abgäben und dann so gütig wären mir ihre Resultate für den Teutschen Obstgärtner mitzutheilen, um zu sehen ob sich diese Sache überall erhärtete. Sie ist nicht unwichtig. Wie oft ermüdet unsere Geduld wenn wir abermal und abermal sehen müssen daß ein Baum auf dessen Früchte wir so lang gehofft hatten, nicht trägt. Diese Ungeduld haut oft einen Baum ab oder reißt ihn mit der Wurzel heraus, der vielleicht auf diese Weise zu einem fruchtbaren Baum noch hätte gemacht werden können, wenn obige Versuche sich bestätigen. Noch mehr: hätte man Obstbäume von denen man vorher weiß, daß sie spät tragen, so könnte man sie bald nach ihrem Versetzen in die große Pflanzung, jener Methode unterwerfen um nicht erst mehrere Jahre die Erfahrung abwarten zu dürfen, daß sie unfruchtbar wären. Da dies späte Tragen, besonders den Sorten die auf wilde Holzstämme veredelt worden, und eben dem festen Wuchse derselben Schuld gegeben wird, so könnten diese vorzüglich nach den angegebenen Methoden bald fruchtbar gemacht werden, und auf diese Weise stünde es bey den Menschen, wenn sonst die übrigen Umstände der Natur, die zu einem guten Obstjahre gehören, zusammen träfen und sich damit verbänden, alle Obstbäume bald tragbar zu sehen. Eine gewiß wünschenswerthe Sache!

Sickler.

III.

III.

Ob man,

um gute Wildlinge zu erziehen, das Obst mit seinen Kernen stecken müsse?

Die Beantwortung dieser Frage hat der Herr Pastor Christ in seinem Handbuche über die Obstbaumzucht, Seite 22. dem Publikum vorgelegt, und dieselben aus Gründen der Natur, bejahend entschieden. Er sagt unter andern: „Uebergeben „wir der Erde den Obstsaamen mit seinem Fleische, das ihm „die Natur zugeschaffen, so erhalten wir die schönsten und „wüchsigsten Baumpflanzen, welche die Veredlung willig „annehmen, freudig erwachsen, fruchtbar werden, und die „besten Früchte ihrer eingeimpften Art bringen werden. — „Kein Baumpflanzer und Gartenfreund der vollkommene „Bäume erziehen will, soll sich also mit Sammlung einzelner „Obstkerne abgeben, um dieselben zur Aussaat für seine „Baumschule aufheben." Daß aber derselbe nunmehr in der im Vten Bande des T. O. G. Seite 271. ersichtlichen Anmerkung, diese nach meiner Prüfung sehr zu empfehlende Art gesunde Baumpflanzen zu erziehen, widerrufen, und als untaugbar verwerfen will, hat mich einigermaßen befremdet. Er behauptet in der angezogenen Stelle: „das Obst mit „seinem Fleische zu stecken, ganz und unzermalmt, taugt „nicht, wenigstens was Aepfel und Birnen betrift, theils „verfault der Kern der in dem faulen Obst nie trocknen kann, „theils kann der Keim durch die geschlossene pergament ähn„liche Haut des Saamenbehälters nicht durchdringen." Ich würde

würde dieser Behauptung, da sie von einem so verdienstvollen Pomologen herkommt, gerne meinen Beyfall geben, wenn mich nicht die angestellten Proben eines Andern belehret hätten. Man erlaube mir also, ohne dem Herrn Pastor Christ, den ich sehr schätze und verehre, zu widersprechen, meine Gründe für die Beybehaltung dieser Art Wildlinge zu erziehen, anzuführen.

Schon vor Erscheinung erwähnten Handbuches habe ich Versuche gemacht, und die Früchte sowohl von guten als wilden Obstsorten mit ihren Kernen der Erde übergeben, und aus solchen die schönsten Wildlinge erzogen. Ich ahmte einigen hiesigen Krautgärtnern nach, die sich ihr Obstbaumbedürfniß selbst anziehen, und zu dem Ende im Herbste wilde Aepfel und Birnen aus den Waldungen holen, und solche, wenn sie recht mürbe und reudig sind, der Erde übergeben und daraus eine Menge Wildlinge, die schnell heran lodern, erhalten, welche sie nach einigen Jahren veredeln. Auf diese Weise kommen sie zu den schönsten und dauerhaftesten Bäumen, die eben so gute und schmackhafte Früchte bringen, wie die, welche aus einem Kernstamm von einer zahmen Obstsorte veredelt worden. Gute Obstsorten stecken sie niemals.

Nun muß ich aber bekennen, daß ich bey diesen meinen Versuchen öfters wahrgenommen habe, daß in manchem Jahre viele mit dem Fleische eingelegten Kerne von gutem Obste ausgeblieben sind. Ja manchmal kamen in einer Linie sehr wenige Pflanzen zum Vorscheine, und wenn ich nachsuchte, fand ich auch nicht die geringste Spur von dem gelegten Obste. Dies brachte mich ebenfalls auf den Gedanken,

ken, daß wohl gar die Kerne mit dem Obste verfault seyn könnten. Allein in der Folge, da ich der Sache weiter nachspürte, und dabey auf meine Kernschule genau Achtung gab, ward ich eines Andern belehrt. Denn ich fand endlich, nach vielem Nachforschen, daß nicht nur die Erdmäuse und Elstern, sondern auch der Iltis und Marder viele von den in der Erde liegenden Aepfeln und Birnen ausgescharrt und davon getragen hatten. Die Elstern habe ich oft bey ihrer Dieberey betroffen, den Iltis und Marder aber an seiner Fährte und an dem ausgescharrten und verlohrnen Obste ausgespühret, auch solches in ihren Behältern aufgefunden. Diese Thiere, welchen das Obst eine Lockspeise ist, hat die Natur mit einem so feinen Geruche begabt, daß sie sehr leicht das Obst ausspühren können. Man kann sie aber einigermaßen von der Kernschule abhalten, wenn man dieselbe mit Dornen überlegt.

Auffer diesen Feinden habe ich noch ein kleines fliegendes Insekt bemerkt, das zu seiner Fortpflanzung im Frühjahre seine Eyer in die Blüthe der Aepfel und Birnen leget. Daraus entstehen kleine länglichte weiße Maden, die in den Kernen eingeschlossen sind, und von dem Marke derselben bis zu ihrer Entwickelung leben. Endlich werden daraus kleine gelbe Fliegen, welche im Herbste zum Vorschein kommen. Es erscheint aber dieses Insekt nicht alle Jahre, wenigstens nicht in der gewöhnlichen Menge. Daher kommt es auch, daß man in manchem Jahre viele, in manchem aber wenige Wildlinge erhält. Wilde Bussäpfel und Birnen erwählt dasselbe nie zu seiner Fortpflanzung. In hiesiger Gegend giebt es eine der kleinen Muskateller ähnliche und sehr süße Birn, die Jabolinsky, deren Kerne die flötigsten

Pflanzen liefern. Aber unter hundert Kernen, ob sie gleich dem Ansehen nach vollkommen sind, finden sich kaum zehn gute. In jedem Kerne trift man fast obige Made an, die man sogleich bemerkt, wenn man den Kern zusammen drückt, da denn die Made zerplatzt, oder aus dem Kerne hervorspringt. Wenn sich also in den Kernen des ausgesteckten Obstes dergleichen Maden, die jedoch die andern guten Kerne nicht ergreifen, befinden, dann giebt es zwar weniger Wildlinge, die aber desto freudiger heran wachsen, und vor den übrigen, in Ansehung ihres Triebes und der Stärke den Vorzug behalten.

Dies sind die Gründe, welche ich nach meiner Beobachtung für die Haupturſache halte, warum viele von den mit dem Fleische gelegten Kernen nicht aufgehen. Weder das Verfaulen des Fleisches, noch die Haut des Kernhauses und das pergamentähnliche, womit das Saamenkorn umhüllt ist, kann dem Aufkeimen hinderlich seyn. Die öhlichten und geistigen Theile, welche in dem Samenkorne enthalten sind, widerstehen ja schon an und für sich der Verwesung. Man gehe nur in die Waldungen, wo viele wilde Obstbäume sind, da wird man finden, daß die herabgefallenen Früchte eine unzählige Menge Wildlinge liefern. Sodann geschieht es auch, daß, wenn das Obst, ohne solches vorher etwas mürbe und reudig werden zu lassen, der Erde übergeben wird, viele Kerne erst im folgenden Jahre aufgehen, und dennoch eben so flötig, wie andere heranwachsen. Dies würde gewiß nicht geschehen, wenn die Kerne mit dem Fleische verfaulten, oder das Aufkeimen desselben durch die Haut des Samenbehälters verhindert würde.

Mein

Meine Verfahrungsart in Erziehung solcher Wildlinge ist diese. Ich lasse nemlich die besten Sommer- und Herbstfrüchte von Aepfeln und Birnen zuvor recht mürbe und teig werden, und dann lege ich solche linienweise in die Erde, jedes Stück 1 Zoll weit von einander, und 3/4 Zoll tief. Ueberlege das Beet mit Dornen um obige Feinde davon abzuhalten. Gegen die Erdmäuse aber hilft dieses nichts, und wer von diesem Ungeziefer in seiner Kernschule geplagt ist, der muß andere Vertilgungsmittel ergreifen, oder gar das Stecken der Kerne mit dem Fleische unterlassen. Alle Jahre erziehe ich eine Menge Wildlinge sowohl aus bloßen, als mit Fleische gesteckten Kernen, und ich finde, daß aus letztern weit gesündere und stärkere Pflanzen als aus jenen entstehen.

Sollte nicht, in Rücksicht dieser Gründe, der Hr. Pastor Christ, ehe er die der Natur angemessene Art Wildlinge aus Kernen mit eingelegten Fleische zu erziehen, widerrufet, noch mehrere Versuche über das Mislingen anstellen, um den wahren Grund, der meiner Beobachtung nach, nicht in dem Verfaulen des Fleisches mit den Kernen liegen kann, ausfindig zu machen? Vielleicht haben mehrere Baumerzieher Versuche gemacht, und ich wünschte, daß dieselben ihre darüber gemachten Bemerkungen dem T. O. G. mittheilten.

Warum soll man dem Winke der Natur nicht folgen, die doch in allen Dingen die beste Lehrmeisterin ist?

D. Hennig.

IV.

Ueber die Pomologie der Alten, und zwar der Römer.

Marcus Terentius Varro.

(Fortsetzung von S. 197. dies. Bandes.)

Die Italiäner scheinen vorzüglich diese zwey Stücke berücksichtiget zu haben: ob sie, wenn sie irgend eine Kultur unternommen, ihre Kosten und Aufwand aus den Früchten des Landes wieder herausbekommen würden; und ob der Ort, wo sie sich niedergelassen, gut und zuträglich sey oder nicht. Ist keins von beyden zu erwarten, und wollte demohngeachtet jemand an einer solchen Gegend sich anbauen, so muß derselbe natürlich nicht richtig im Kopfe seyn. Denn kein vernünftiger Mensch wird Aufwand auf Kultur und Pflege machen, wenn er sieht, daß seine Kosten ihm nicht wieder ersetzt werden können. Oder wo, wenn auch durch die Ergiebigkeit des Bodens der Kostenaufwand vergütet werden könnte, die Früchte durch böse Lüfte oder Dünste zu Grunde gingen. Indessen siehe da weit geschiktere Männer als ich, die dir dieses besser werden erklären können! Denn eben sehe ich den K. C. Stolo nebst dem K. Tremellius Skrofa zu uns herkommen; von welches ersteren Vorfahren wir sogar ein Gesetz über das bestimmte Maaß oder Zahl der Aecker erhalten

ten haben. Von seinen Vorfahren nemlich rührt jenes Gesetz des Stolo her, welches verbietet, daß ein römischer Ritter mehr denn fünfhundert Joch Landes habe; und einer derselben ist es, welcher durch seine Betriebsamkeit in Kultur und Pflege den Beynamen der Stolonen seiner Familie erhalten hat, weil er seine Bäume auf seinen Aeckern so fleißig umgrub und bearbeitete, daß nicht ein einziger Ausläufer oder Ausschößling, wie die Stolonen heißen, in demselben zu finden war. Selbst unser K. Lizinius, welcher von eben dieser Familie ist, hat ja als Volkstribun im Jahr 355 nach der Könige Vertreibung das Volk zuerst zu Annehmung der Gesetze, die sieben gerichtlich bestimmten Joche betreffend, vermocht. Und der andere Tremellius Skrofa, dein Kollege, ist ja einer der gebildetsten Männer unsrer Zeit, und wird durchgängig für den gelehrtesten und erfahrensten Römer in der Landwirthschaft gehalten. Behaupte ich dies nicht mit Recht? denn seine Landgüter gewähren Mehrern ein weit größeres Vergnügen, wegen ihrer guten Einrichtung und Pflege, als die königlich erbauten Gebäude Anderer; da weit Mehrere zu ihm kommen, als zum Lukullus, nicht um Gemählde-Sammlungen, sondern um seine Obst-Niederlagen (Oporotheken) zu sehen. Seine besten Obstgärten sind an dem sogenannten heiligen Wege anzutreffen, wo man das Obst verkauft, der goldnen Statüe gegen über. — Indessen waren jene Beyden zu uns gekommen. Und Stolo begann uns zu fragen: er sey wohl nach gehaltnem Mahle gekommen? denn er sehe ja den L. Fundilius nicht, der ihn mit uns habe rufen lassen. — Fürchte nichts! antwortete ihm darauf Agrius: denn es ist, weder der erste Gang schon vorbey, noch auch schon angefangen worden denselben aufzutragen. Da ihr also noch zur rechten Zeit gekommen

seyd, so, bitte ich, belehrt uns, bis zur Zurückkunft des Tempelverwesers, darüber; ob wohl die Landwirthschaft oder der Landbau mehr Nutzen als Vergnügen, oder ob er Beydes zu gewähren vermöge. Auch möchte ich wissen, ob nicht zum Landbau, als Wissenschaft, blos das gehöre, was auf dem Acker erzeugt wird; oder ob Alles, was man gewöhnlich noch dazu nimmt, als Schaaf- und Viehzucht, dazu gerechnet werden könne. Daß dieses von allen Griechen, Phöniziern, und Lateinern geschehen sey, habe ich selbst bemerkt, und ich glaube, daß sie dadurch weiter, als es hätte geschehen sollen, abgeschweift sind. — Nach meiner Meinung, antwortete Stolo, halte ich auch dafür, daß jene, in Behandlung der Wissenschaft keine Nachahmung verdienen; und daß diejenigen weit besser gethan haben, welche sich engere Grenzen steckten, und diejenigen Theile vom Ackerbau ausschlossen, welche nicht dazu gehörten. Denn der ganze Theil von der Weide und Viehzucht gehört weit mehr für den Hirten als für den Ackerbauer, obschon er von den mehrsten mit dem Ackerbau verbunden, vorgetragen wird. Und eben deshalb hat man ja auch verschiedene Aemter für jeden einzelnen Theil, nebst verschiedenen Benennungen derselben. Der eine, der sich mit dem eigentlichen Ackerbau abzugeben hat, heißt der Maier oder Verwalter, und der andre der Aufseher über das Vieh. Der Maier, der blos die Besorgung des Ackerbaues auf sich hat, erhält seinen Titel von der Maierei, weil von ihm die Früchte dahin eingefahren und ausgefahren werden, wenn sie zu Markte gebracht werden sollen. Von welcher Handlung die Landbauern auch jetzt noch den Weg (viam) veam nennen, weil man mit Fuhren darauf zu thun hat; und die Maierei nicht villam sondern vellam; weil man in sie

hinein

hinein und heraus fährt. Daher heißt es ferner von denen, welche vom Fuhrmannswesen leben, daß sie Vellatur treiben. — Richtig! versetzte Fundanius, etwas Anderes ist Viehzucht und etwas Anderes Ackerbau, indessen ist doch beydes nahe mit einander verwandt. Wie bey der ersten und zweiten Flöte, deren erstere das Vorspiel hat, und die zweite nur akkompagnirt. Man könnte dann leicht behaupten, wie es von dem gelehrten Dicaarch geschehen ist, daß das Hirtenleben das vorsingende und das Leben des Ackerbauers das akkompagnirende sey; denn dieser zeigte uns, wie das Leben des alten Griechenlandes beschaffen gewesen, und wie der Grieche erstlich von dem Hirtenstande, in völliger Unwissenheit des Ackerns, Pflügens und Säens, zum Ackerbau endlich übergegangen sey. — Ja aber, erwiederte Agrius, wenn du dies behauptest, so nimmst du nicht nur den Herren ihr Recht Vieh zu halten, und den Sklaven ihr ihnen von den Herren geschenktes Eigenthum, weil sie sich mit der Weide des Viehes abgeben; sondern du hebst auch die Ackergesetze dadurch auf, in denen befohlen ist, daß man auf keinem Baumlande Ziegen weiden lassen dürfe. — Indessen, entgegnete darauf Fundanius, heißt es doch auch wiederum in den Gesetzen, daß man etwas Vieh zum Ackerbau für nöthig erachte. Nur ist nicht jedes Vieh dazu gut, ja manches ist demselben, besonders der Baumzucht so schädlich, daß es ein wahrer Verderb für dieselbe ist; wie, als schon gesagt worden, die Ziegen: denn diese verderben alle junge Pflanzen durch ihren Biß ausserordentlich; nicht allein den Weinstok, sondern auch den Oelbaum. Und eben daher kömmt es auch, daß das Ziegengeschlecht dem einen Gotte als Opfer zum Altar gebracht wird, einem andern hingegen nicht; da der eine, aus Haß gegen dasselbe, es durchaus

nicht sehen will, der andere hingegen, aus eben diesem Haße, dasselbe nicht anders als nur bey seinem Untergange zu erblicken verlangt. Denn nur aus diesem Grunde geschieht es, daß man dem Weingott Böcke opfert; damit sie nemlich ihre Vergehungen an den Weinstöcken mit ihrem Kopfe bezahlen. Der Minerva hingegen wird kein Ziegenvieh geopfert, da sie den Anblik desselben, aus übergroßem Haß, durchaus nicht ertragen kann, weil es durch seinen Biß dem Oehlbaum unfruchtbar macht. Die Ursache davon soll vorzüglich an dessen giftigen Speichel liegen. — Deshalb nahm Lizinius das Wort, wird auch in Athen keine Ziege in die Akropolis gebracht, es sey denn, daß man ihrer unumgänglich nothwendig zum Opfer bedürfe, weil ein Oelbaum sich daselbst befindet. Uebrigens behaupte ich, daß kein Vieh zum Ackerbau und zur Viehzucht gehöre als dasjenige welches durch seine Arbeit im Pflügen, oder durch seinen Mist das Land zu bessern vermag. — Wenn dem also ist, fuhr Agrestius fort, wie kann man denn die Viehzucht von dem Landbaue trennen, da die Viehheerden den für das Land so nöthigen Dünger hergeben müssen? — Ja, versetzte darauf Agrius, in dieser Rücksicht gehört aber auch die Viehzucht zum Aberbau nur als etwas zum Behuf des letztern Angenommenes. Der Irrthum hierinnen kömmt daher, daß man glaubt, man könne nicht auf einem und demselben Lande, wo man Viehzucht treibt, zugleich auch Ackerbau haben. Es folgt nicht, daß, weil Beydes nicht eines und dasselbe ist, dasselbe auch nicht beysammen seyn dürfte; oder daß es, wenn es beysammen ist, zu Einer Wissenschaft gehöre. Denn wenn dieser Satz richtig wäre, so müßen auch die Weber, Würker, nebst allen andern Künstlern, die jemand auf seinem Landguthe hat, auch mit zum Ackerbau gezählt

gezählt werden können. — Nun so laßt uns denn, sprach Skrofa, die Hut von dem Ackerbau in der Wissenschaft trennen. Nach den Schriften der beyden Saserne, des Vaters und Sohns, werde ich die Hut, oder sonst etwas dem Aehnliches, eben so wenig für etwas zum Ackerbau gehöriges ansehen, als die Metall- und Thongruben, die doch, natürlich, nur im Lande sich finden. Nicht dasjenige, was dem Herren eines Landguths auf demselben Nutzen bringt, sondern nur das, was durch Menschenfleiß gesäet oder gepflanzet worden, und Früchte oder Nutzen bringt, kann zum Ackerbau mit Recht gezählet werden. — Ei, Ei, entgegnete darauf Stolo, da thust du manchem großen Schriftsteller unrecht, indem du so auf gewisse Dinge losziehst, die, nach deiner Meinung, nicht zur Landwirthschaft gehören sollen, und rechnest Mehreres nicht dazu, was doch durchaus dahin gehört.

Da Skrofa darüber lachte, weil er die Bücher der beyden Saserne gar wohl kannte, und sie zu würdigen verstund, welches Agroftus allein sich einzubilden schien; so wandte er sich zu dem Stolo, und bat ihn, den Ausspruch zu thun, ob er nicht getreu und richtig erzähle? denn, fuhr er fort, so haben die Saserne ein Mittel gegen die Wanzen angegeben, und zwar auf diese Weise: nimm eine Schlangengurke, mache dieselbe in Wasser ein, und besprenge damit, was du nur hüllst, es wird keine Wanze daran gehen. — Gehört dies wohl zum Ackerbau? — Fundanius sah hier den Skrofa stark an; Stolo aber bekräftigte es als vollkommen richtig. Natürlich sagte jener, eben so wohl als das steht es in den citirten Schriftstellern: wenn man jemandes Kopf kahl machen will, in so fern nehmlich

jemand es wollte; so wie man einen Frosch von der gelben Art in das Wasser, koche ihn darinnen zu Brey, und beschmiere die Stelle damit. Ja gewiß, aus diesem Buche wollte ich genau anzugeben wissen, wie der sinkenden Gesundheit des Fundanius wieder aufzuhelfen sey; denn schon bekömmt er das Podagra, und Runzeln an der Stirne. — Ei, mein Lieber! erwiederte Fundanius, meine Füße sind mir auch weit lieber, und ich höre auch weit lieber von einem Mittel, das ich hier anwenden kann, als davon, wie man die Krautpflanzen zu setzen habe. — Lächelnd sprach Stolo, ja, ja, dies will ich dir mit den eignen Worten der Saserne, oder eines ihrer Anagnosten, des Tarquenna, sagen: ‚Wenn jemand Schmerz an seinen Füßen hat, so braucht er des Tags nur neunmal zu sagen: ich gedenke dein, heile meinen Fuß, in die Erde fahre die Krankheit; dabey braucht man nur die Erde zu berühren, auf sie zu spucken, und diese Formel nüchtern zu singen. — Dies und noch viele andre dergleichen Wunderkuren finden sich bey den Saserne, welche doch alle ganz und gar nichts mit dem Ackerbau zu thun haben. Jedoch bey andern Schriftstellern wird man auch dergleichen so leichtlich nicht finden. Indessen finden sich in der Schrift des großen Kato, welche er über den Ackerbau geschrieben hat, sehr viele den eben beygebrachten höchst ähnliche Recepte. Z. B. wie man die Kuchen bereiten müsse, wie der Most zu machen, und die Schinken einzusalzen wären. — Da vergissest du aber noch, fiel Agrius ein, daß er schreibt; wenn man bey einem Schmause viel trinken wolle, so dürfe man vorher nur einige rohe Kohl-Blätter mit Eßig nehmen. —

So möchte ich denn nun endlich gerne wissen, nahm Agrastus wieder das Wort, was man eigentlich vom Acker-

bau

hau zu unterscheiden hätte, wenn man doch jede Wissenschaft einzeln behandeln soll; was er für eine Wissenschaft sey, ob er eine bloße Kunst ist, und von welchen Grundsätzen man bey ihr auszugehen habe? — Nachdem hier Stolo auf den Skrofa sein Auge warf, so sprach er zu diesem: hierüber uns zu belehren wird dir nun zukommen, da du an Alter, an Würde, und Wissenschaft uns mit Recht vorstehst. — Diesen Aufruf nahm jener mit Vergnügen auf und sprach folgendermaßen darüber. Der Ackerbau, sagte er, ist nicht nur schlechthin eine Kunst; sondern er ist eine große und nothwendige Kunst; er ist eine Wissenschaft, die uns darüber belehrt, was man auf jeglichem Lande säen, und wie man dasselbe bearbeiten muß, ferner, welcher Boden anhaltend die besten Früchte giebt.

Die Urprincipe desselben sind eben diejenigen, welche Ennius in seinem Buche der Welt überhaupt zum Grunde legt: nemlich, Wasser, Erde, Luft und Sonne. Denn diese vier Stücke muß man allemal vorher genau kennen, ehe man den Saamen auswirft, weil von ihnen und ihrer Beschaffenheit allein die Fruchtbarkeit abhängt. Der Endzweck des Ackerbaues ist sowohl der beabsichtigte Nutzen als auch das Vergnügen. Der Nutzen strebt blos nach der Frucht, das Vergnügen aber blos nach dem Genuß davon. Den Vorzug vor dem Vergnügen hat das, was wahren Nutzen gewährt, so wie auch überhaupt alles das, was den Boden in einen bessern Zustand versetzt. Denn es giebt sehr viele Arten und Wege denselben besser und vorzüglicher zu machen: wie z. B. wenn die Obst- und Olivenbäume ordentlich auf demselben angepflanzt sind, wodurch man ihn auch zu einem höhern Preise bey dem Verkaufe bringt: denn niemand wird einen schönern

Boden,

Boden, der ihm aber doch Nutzen gewähret, just lieber erkaufen wollen, als einen weniger hübschen, wenn der letztere tragbarer ist. —

Der beste Boden ist derjenige, welcher eine gesunde Luft und Lage hat, weil man auf ihm immer auf einen gewissen Ertrag rechnen kann. Hingegen wird jemand, der auch den besten und fruchtreichsten Boden hat, zu nichts kommen, wenn derselbe in einer Gegend sich befindet, welche ungesund ist, oder für schädliche und Pestilenzartige Dünste viel Empfänglichkeit hat. Denn wo man mit dem Orkus zu thun hat, da ist nicht allein der Ertrag, sondern auch noch dazu das Leben der Bebauer ungewiß, und wo die Luft der Gegend ungesund ist, da ist die Kultur oder der Anbau nichts anders, als ein Wagstück auf das Leben des Besitzers und der Familie. Auch kann eine solche üble Beschaffenheit des Bodens nicht durch Wissenschaft und Kenntniß vermieden oder entfernt werden. Denn jene Gesundheit der Luft und des Bodens ist nicht in unsrer Gewalt, sondern steht in der Macht der Natur: indessen liegt doch viel an uns selbst, daß wir dasjenige, was der Fruchtbarkeit entgegen ist, durch Kultur zu verbessern vermögen. Hat nemlich irgend eine Gegend üble Dünste und schlechtes Wasser, so daß dadurch die Luft verdorben wird; oder ist nach der Beschaffenheit der Himmelsgegend die Temperatur kälter, oder wärmer als es seyn sollte, oder wehen schlechte Winde daselbst; so können alle diese Unannehmlichkeiten durch Wissenschaft oder Einsicht und durch den von dem Herrn gemachten Aufwand gehoben werden. Daher liegt sehr viel daran, nach welcher Gegend zu die Villen liegen, wie groß sie sind, und wo hinaus ihre Säulengänge und Fenster gerichtet sind. Hat nicht Hippokrates, jener bekannte

große

große Arzt, durch diese seine Wissenschaft, bey einer großen Pest, nicht nur ein kleines Stück Land, sondern auch eine Menge großer Städte erhalten? Jedoch — was berufe ich mich auf dieses alte Zeugniß! hat nicht selbst hier unser Varro, da zu Korcyra sich die Armee und Flotte befand, und alle Häuser mit Kranken sowohl als Leichen angefüllt waren, dadurch daß er neue Fenster in die Häuser machen und die ungesunde Winde einlassenden alten verstopfen ließ, auch daß er den Eingang in das Haus auf einer andern Seite anbrachte, seine Gefährten nebst seiner Familie gesund wieder von dort zurückgebracht?

Nachdem ich nun auf diese Weise das Princip und den Endzweck des Ackerbaues bestimmt habe; so wollen wir nun auch noch sehen, wie viel Theile diese Wissenschaft habe? — Mir scheinen diese eigentlich unzählbar zu seyn, sagte Agrius, da ich mehrere Bücher vom Theophrast kenne, welche die Ueberschrift haben: „Naturgeschichte" und „Naturwissenschaft der Gewächse"! —

Diese Bücher, versetzte Stolo, sind freilich nicht sowohl zum wahren Nutzen und Behuf derjenigen, welche sich praktisch mit dem Acker- und Landbau abgeben, als für die Schulen der Philosophen. Indessen will ich damit nicht behaupten, daß sie nicht auch vieles Nützliche und für allgemein anerkannt wahre enthielten. Habe also die Güte, lieber Skrofa! die Theile des Ackerbaues uns zu erklären.

Skrofa fuhr fort. „Ueberhaupt giebt es vier Theile des Ackerbaues. Unter diesen ist der erstere die Kenntniß des Bodens, oder der Erde, auf der man erbaut. Der zweite betrift die Wissenschaft desjenigen, was auf einem solchen Boden nöthig ist zur Kultur desselben.

Die

Der dritte begreift die Wissenschaft desjenigen, was man in einem Landguthe für die Kultur im Ganzen zu thun hat. Der vierte faßt alles das in sich, was man zu jeder Zeit auf jedem Grunde zu thun hat. Jeder einzelne Theil von allen diesen vieren wird wieder, auf das allerwenigste, in zwei Unterabtheilungen abgetheilt; z. B. bey dem ersten Theile, wo von der Kenntniß des Bodens die Rede ist, wird wieder eingetheilt in Boden, den man zum Fruchttragen bestimmt, und in Boden, worauf man die Häuser der Villa nebst den übrigen Wirthschaftsgebäuden erbaut. Der zweite Theil, der von denjenigen Dingen handelt, welche zur Kultur gehören, wird abgetheilt in das was der Mensch selbst bewirkt, und in die Instrumente, vermöge welcher der Mensch die Kultur des Bodens betreiben kann. Der dritte Theil, der von den Beschäftigungen handelt, wird wieder bestimmt in gewisse Beschäftigungen, und in das wie derselben. Der Vierte endlich, der die jeder Beschäftigung zugemessene Zeit begreift, läßt sich nun wieder in genauere Untersuchungen zerfällen. Von den vier ersten Theilen will ich jetzt überhaupt reden, hernach will ich tiefer in Bestimmung und Auseinandersetzung der acht Unterabtheilungen einzudringen suchen.

Was also den Boden betrifft, so sind erstlich diese vier Stücke zu berücksichtigen: was hat der Acker für eine Gestalt; was hat er für Erde; wie groß ist er; und in welcher Lage befindet er sich von Natur? Was die Gestalt eines Bodens anbelangt; so kann sie doppelt seyn: die eine, welche die Natur ertheilt; die andere, die er durch das Bebauen und Bepflanzen bekömmt. Im erstern Fall kann nur der eine Boden gut, der andere schlecht beschaffen seyn; so wie im

zwei-

zweiten Falle der eine Acker gut der andre aber hingegen schlecht bepflanzt ist.

Zuerst will ich von dem Boden in seiner natürlichen Beschaffenheit reden. Der Ansicht nach kann es drei verschiedene Formen eines Bodens geben: eines Bodens in der Ebene, am Berge und auf Hügeln, welche, wenn sie alle vereinigt sind, noch eine vierte bilden, wie man in sehr vielen Fällen sehen kann, wo Thal, Berg und Hügel auf einem Felde sich befinden. Bey allen diesen verschiedenen Lagen und Ansichten muß nun auch eine durchaus verschiedene Kultur statt finden. Denn anders ist der untere Theil eines Feldes zu bebauen, als der obere oder höchste; weil im Thale und in den niedern Gegenden weit mehr Wärme herrscht als auf den Gebirgen. Desgleichen müssen auch die Hügel ganz anders behaut werden als die Berge oder als die Thäler; weil auf ihnen sowohl Wärme als Kälte weit gemäßigter ist. Dergleichen Hügel findet man mehr in den breitern Ebenen und Flächen, da sie nicht zusammenhängend sind oder zu keiner Gebirgskette gehören. Wo breite Flächen sind, da ist auch immer die Hitze weit größer, und daher giebt es auch in Apulien weit wärmere und, wegen ihrer Hitze, weit unangenehmere Gegenden. Wo aber Berge in den Gegenden sich befinden, wie der Vesuv, da ist die Hitze schon weit leichter, und die Luft aus diesem Grunde weit gesunder. Alle diejenigen, also, welche mehr an den Gebirgen aufwärts wohnen, haben mehr von der Kälte, und die, so herabwärts sich niedergelassen haben, mehr von der Wärme auszustehen. Und dies ist die Ursache, warum man im Frühjahr, weit eher in den Thal- und Flächen-Gegenden als in den Berggegenden säet und pflanzet, daß hier alles schneller wächst, und die Erndte also hier auch weit frühzeitiger einfällt.

Einige

Einige Gewächse erwachsen in den Gebürgen weit besser, deshalb, weil sie selbst eine härtere und kältere Natur haben, wie z. B die Tannen; andere hingegen gedeihen eher in den niedrigen Gegenden, weil sie selbst von lauigter und wärmerer Beschaffenheit sind, wie die Pappeln und Weidenbäume. Von den tragbaren Bäumen erwachsen die besten nach den Gebirgen zu, wie das kleine Baumgesträuch nebst den Eichen, nach den Ebenen hin aber die Griechischen Nüße (vermuthlich Kastanien) und die männlichen Feigen. In den niedrigen Thälern zieht man eine gröſſere Menge von Gewächsen mit ländlichen Früchten, als auf den Bergen, und so umgekehrt auf den Gebirgen. Wegen dieser drei hier angegebenen Verschiedenheiten der Form, welche der Boden haben kann, geschieht es denn nun auch, daß man hierauf bey dem Gebrauch und der Aussaat des Saamens Rücksicht nimmt. Man nimmt an, daß für die Roggen oder Getraide Frucht der Boden auf der Ebene, für den Weinbau die Hügel nebst waldigten Gegenden, und für das andere Holz das Land auf den Gebirgen das beste sey. Kalte Gewächse, oder solche, deren Früchte mehr gegen den Winter zu reif werden, pflanzt man daher lieber in die warmen Thäler. Die wärmern aber werden lieber auf die Hügel und Gebirge gebracht. Für die Obstbaumzucht ist überhaupt eine gebirgigte Gegend weit besser, weil dort die Luft für dieselbe weit mehr konvenabel ist. Derjenige Flächen-Acker hat die beste Lage, der in einem schicklichen Verhältniße mit Hügeln, Ebne und Thal abwechselt; und ist weit vorzüglicher als der, welcher nach der Setzwage gleich und eben ist, weil von diesem das Wasser nicht ablaufen kann und daher leicht Sumpf entsteht. Eben so wohl ist aber auch derjenige ein schlechter Acker, welcher der Ungleichheiten zu viele oder diese

zu häufig an einander hat, und wegen der vielen Gräben gerne das Wasser behält.

Stolo: Was diese natürliche Gestalt des Bodens betrifft, so schrint Cato dieselbe gar nicht übel bestimmt zu haben, wenn er schreibt: derjenige Acker sey der beste, welcher an dem Fuß eines Berges gelegen sey, und gegen Mittag zu liege. —

Scrofa nahm wieder das Wort, und sagte: ich behaupte dieses von der Gestalt und Beschaffenheit des Bodens, die ihm durch Kultur ertheilt wird, daß je besser die Pflege ist, welche auf einen Boden verwandt wird, desto schöner und fruchtreichen ein solcher Boden noch gemacht werden könne. Denn nur aus der Unwissenheit einer guten Pflege kam es, daß unsre Vorfahren von einem eben so großen aber nicht gut bepflanzten Acker weit weniger Wein und Getreide erhalten haben, als wir. Denn was gut angepflanzt ist, entweder in Gestalt einer Furche, oder in Reihen und Zwischenräumen, das, was an seinen ihm eigenthümlichen Ort gebracht ist, das nimmt auch weniger Platz ein, und schadet dem andern weniger in Betreff der Sonne, des Mondes und Windes. Nur diejenigen Bäume, welche in richtiger Ordnung gepflanzt sind, können von allen Seiten gehöriges Licht und Luft bekommen, und nur dieser Ursache ist es zuzuschreiben, wenn manche Weinstöcke und Oelbäume weit eher und weit mehr Früchte bringen als andere, und wenn sie ferner weit mehr Mast und Oel geben: was durch sie dann ihren Werth sehr erhöhen. Für das zweite folgt das, zu sehen, aus was für Erde der Boden irgend eines Grundstückes bestehe, und wo man denselben gut oder

schlecht nennen könne; denn es liegt sehr viel daran, was für Saamen man in einen solchen Boden bringen könne und bringen müsse; da nicht jeder Boden für jede Frucht geschickt ist. Der eine ist besser eingerichtet für den Weinbau, der andere für den Obst, und der dritte für den Kornbau. Bey den andern Gewächsen ist es der nemliche Fall. Mancher Boden hat seine besondern Lieblinge: so erzählt man, daß auf der Insel Kreta bey der Stadt Kartynia ein Platanenbaum sich befinde, welcher seine Blätter im Winter nicht fallen läße. Nach der Erzählung des Theophrast ist auch einer von der Art in Cypern. Auch befindet sich in der Gegend von Sybaris, oder Thuris, wie man jetzt spricht, ein Eichenbaum, dessen Blätter ebenfalls festhängen, gar nicht weit von der Stadt. Ferner behauptet man, daß so wie bey uns auch in der Provinz Elephantine es zu geschehen pflege, daß weder der Feigenbaum noch der Weinstok seine Blätter verliehre. — Aus eben diesem Grunde giebt es viele doppeltragende Gewächse: wie z. B. der Weinstok am Smyrnaischen Meere, und der doppeltragende Apfelbaum im Consentinischen Gebiete. Dasselbe bezeugt auch dieses, daß in ungebauten wilden Gegenden die Bäume mehr tragen: in dem ungebauten Boden hingegen die Früchte besser erwachsen. Eben daher kommt es, daß manche auf keinem andern als auf wässerigten und sumpfigten Boden erwachsen können: wobey immer doch noch mancher Unterschied Statt zu finden pflegt; denn einige Gewächse erwachsen nur an Flüssen, andre nur an Seen, andre nur auf Sümpfen, und etliche sogar blos im Meere. In dem innern transalpinischen Gallien, da ich mit der Armee an den Rhein marschirte, fand ich einige Gegenden, wo weder Wein noch Obst noch Oelbau

bau getrieben wurde, wo man das Land mit ausgegrabener weißer Kreide düngte, und wo man weder Meer- noch gegrabenes Salz hatte, sondern wo man gewiße Holzarten verbrannte, und der salzigten Kohlen derselben sich anstatt des Salzes bediente.

Stolo fiel ein; ja auch der ältere Cato, der einen Boden dem andern vorzog, hat behauptet, daß bey einem guten Acker neun Grade der Vollkommenheit angenommen werden könnten. Der erste sey der, wo ein Weinberg angelegt werden könne, welcher guten und vielen Wein gebe. Der zweite, wo ein gut durchwässerter Garten zu pflanzen sey. Der dritte, wo ein Ort für Weiden; der vierte, wo die Oliven; der fünfte, wo ein Wiesenplatz; der sechste, wo ein Getreide-Feld; der siebente, wo Buschholz; der achte, wo anderes Gesträuche; und der neunte endlich, wo ein Eichelwald angelegt werden könne. — Das weiß ich wohl, erwiederte Scrofa, daß Cato dieses schreibt, nur stimmen nicht Alle damit überein, weil einige den guten Wiesen den Vorzug einräumen, so wie ich auch: weswegen auch die Wiesen von den Alten Prata von pigrata genennt wurden. Cäsar Ropiskus, als er vor den Censoren eine gerichtliche Sache abzuthun hatte, sagte: die Felder des Sabinischen Italiens (Rosae Italiae) gleichen einem Euter, weil man einen Weidensatzling, den man heute in die Erde gebracht hat, den andern Tag nicht sieht, wegen des hohen Grases.

(Die Fortsetzung folgt.)

V.

Ueber
einen doppelt tragenden Birnbaum.

Aus einem Briefe des Hrn. Pfarrers Renninger.

Sie wünschen, laut des 9ten Heftes des vorjährigen Teutschen Obstgärtners, zu erfahren: ob der im hiesigen Pfarrgarten befindliche doppelt tragende Birnbaum nicht etwan auch die Eigenschaft habe, wie der vom Herrn Kirsten zu Jena bemerkte Baum, welcher bey einem recht guten Herbste sogar zum drittenmale blühen und Früchte tragen solle?

Ich antworte hierauf: daß ich an meinem doppelt tragenden Birnbaume nie die mindeste Spur von einer dritten Blüthe und Frucht entdeckt habe, daß ich aber obige Sage wegen der hier folgenden alten Nachricht aus meinem Kirchenbuche nicht für unmöglich halte. Sie lautet so:

„1718 den 15ten Octobr wurde von Nürnberg geschrieben, wie an verschiedenen Orten die Obstbäume angefangen zu blühen, welches denn auch hier in Waltershausen geschehen und zu sehen gewesen, da im Pfarrgarten an einem Apfelbaume ein Ast einen Apfel hatte und wohl über 50—60 Blüthenknospen, die alle ganz abgeblüht waren, befindlich gewesen, welches

welches ich vielen Menschen, unter andern meinem gnädigen Herrn, Herrn Philipp Erdmann Marschalk von Ostheim gezeigt, die sich höchlich darüber gewundert haben."

Ich schließe hiebei: hat alles Kernobst bey sehr günstiger Herbstwitterung die Fähigkeit doppelt zu tragen, warum sollte ein Baum, der vermöge seiner Disposition jährlich doppelt trägt, bey einem ungewöhnlich guten Herbste nicht zum drittenmale blühen können? Es wäre mir ein Leichtes, aus den Chronisten des Mittelalters eine Menge Beispiele anzuführen, daß Bäume, die in der Regel nur einmal blühen, bey ungewöhnlicher Herbstwitterung zum zweitenmale Blüthen hervortrieben. Gewöhnlich folgten Krankheiten und Sterben unter den Menschen darauf, und die Ursache hiervon liegt am Tage. Der Mensch dünstete zu lange und zu viel aus ꝛc. Findet sich diesen Sommer Muße für mich, so sammle ich vielleicht aus den Chronisten des Mittelalters, die ich so gerne studire, Memorabilien, die Obstbaumzucht betreffend, für den T. Obstgärtner. Jene Nachrichten klären eine Menge sonderbarer Phänomene im Pflanzenreiche ꝛc. auf. Bis ich an diese Arbeit komme, sende ich hier einige andere Notizen für ihr vortreffliches Journal. Fänden Sie solche des Druckes unwerth, so haben Sie doch meinen guten Willen gesehen.

Gerne verbreitete ich mich noch über eine wahrscheinlich wenig bekannte Pflaumenart, Geißbart genannt, welche ich ausser dem hiesigen Orte noch nicht angetroffen habe, und gleichwohl wegen ihres vortreflichen Geschmackes überall angepflanzt zu werden verdient. Nur Folgendes will ich von dieser Pflaume anmerken:

1) Sie ist größer und länglichter als eine Zwetschge.

2) Sie zeitigt 14—20 Tage früher als diese.

3) Ihre Farbe ist hochroth, das Fleisch consistenter als das Zwetschgenfleisch.

4) Ihr Geschmack ist angenehm säuerlich.

5) Der Kern löset sich nicht ab.

6) Das Blatt des Baumes ist wie das Blatt des Zwetschgenbaums, aber nicht so dunkelgrün.

7) Sein Holz läßt sich nicht leicht von den Trieben eines Zwetschgenbaumes unterscheiden.

Waltershausen im Grabfelde den 1. Febr. 1796.

Menninger, Pfarrer.

In-

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume; No. 7. Des Quittenbaums. S. 207

II. Die Birnquitte. — 212

III. Pfirschen-Sorten. No. 7. Die Schöne von Vitri. — 216

IV. Aprikosen-Sorten. No. 4. Die kleine rothe Frühaprikose. — 221

Zweyte Abtheilung.

I. Ueber die Obst-Cultur in Schlesien. — 227

II. Ueber Fruchtbarmachung der nicht tragen wollenden oder spät tragenden Bäume. — 231

III. Ob man, um gute Wildlinge zu erziehen, das Obst mit seinen Kernen stocken müsse? — 237

IV. Ueber die Pomologie der Alten. (Fortsetzung.) — 242

V. Ueber einen doppelt tragenden Birnbaum. — 258

INDEX

Der teutsche Obstgärtner.

Eilften Bandes, Fünftes Stück, 1799.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 212. des 11. Bandes.)

Des Quittenbaums.

Ihre Fortpflanzung geschiehet auf verschiedene Weise, durch Kerne, durch Stecklinge, durch Absenker, durch Wurzelausläufer, und durchs Pfropfen und Okuliren.

Wenn man sie durch Kerne fortzupflanzen sucht, wie den Aepfel die natürlichste aber von einigen nicht die beliebteste Weise ist, so werden sie, wie die Kerne von andern Obste, ohngefähr einen halben bis ganzen Zoll von einander in Reihen gelegt, mit lockerer Erde bedeckt, die etwas ange-

drückt und feuchte gehalten wird. Da sie gern lange in der Erde liegen, so legt man sie am besten vor Winters. Legt man sie erst im Frühjahr, so kommen sie bisweilen in dem darauf folgenden Sommer nicht einmal zum Vorschein. Sie wachsen in der Kernschule etwas langsam und müssen immer ein Jahr länger in der Kernschule stehen als andere Kernreiser, und vielleicht ist dieses die Ursache, daß sie nicht beliebt werden, weil man mit Stecklingen, und besonders Ausläufern, schneller davon kömmt. Ich kann aber sagen daß ich aus gesteckten Quittenkernen rechte gute Stämmchen zum Versetzen gezogen habe. Sie erhalten ein starkes Wurzelvermögen und schicken sich recht gut zu Obstorangeriebäumchen.

Freylich kommt man am geschwindesten mit Stecklingen weg, denn die kann man gleich im folgenden Jahre schon in die Baumschule versetzen. Man schneidet nemlich im Frühjahr die besten und stärksten und längsten Sommerschossen von dem Quittenbaum ab, und setzt sie auf ein gutes Beet das am besten den Herbst vorher darauf zubereitet worden; denn da hat es sich durch die eingedrungenen Herbst- und Winterfeuchtigkeiten wieder gesetzt, und ist dichte worden, damit sich die Erde überall fest andränge, und legt sie etwas schief drey bis vier Augen, nachdem sie weit auseinander stehen, ein, und hält sie feucht und im Schatten, zum wenigsten so, daß die Strahlen der Sonne sie nicht allzusehr treffen können. Miller, Hirschfeld und andere halten die auf solche Weise gezogenen Quittenstämme für die besten, vermuthlich weil man glaubt, daß dadurch das Auslaufen der Wurzeln verhindert werde. Man vermehrt auch seine Baumschule durch Wurzelausläufer ihrer Stammältern, und auf diese Weise kann man bald zu vielen kommen. Man darf nur, wenn die

die Quitte als Busch gezogen worden, fleißig den Boden um sie her aufhacken, die dadurch Luft bekommenden Wurzeln der alten Bäume machen dann sehr viele Ausläufer, die sich wegen der schon erhaltenen Wurzeln recht gut verpflanzen lassen und anwachsen. Freylich macht man ihnen den Vorwurf, daß sie gern wieder Wurzelausläufer machten, welches unangenehm sey, indem bey erwachsenen Bäumen diese Wurzelausläufer die Kraft des Baumes schwächen, und ihm seine Fruchtbarkeit benehmen. Indessen kann man doch diese Neigung dadurch schwächen, wenn man nur den Stamm bey seiner Versetzung mit seinen Wurzeln recht tief in die Erde setzet, damit diese bey ihrem Austreiben nicht so nahe unter der Oberfläche des Bodens hinlaufen, und von der tief eindringenden Luft und Sonne nicht leicht gereizt werden mögen, ihrem Naturtriebe zu folgen. Mich dünkt ein Baum der so zu sagen seine Wurzeln mit auf die Welt bringt, bliebe dauerhafter und gesünder als der welcher sich schon auf Gottes Erdboden umgesehen und nun erst Anstalt zum Wurzeln machen muß, um als ein Baum für sich zu bestehen.

Ferner ist auch das Absenken bey den Quitten gebräuchlich, und das geschiehet um so viel leichter, wenn der Mutterstamm buschigt ist. Denn alsdann lassen sich die Zweige desselben desto leichter zur Erde bringen, in dieselbe einschlagen und gehörig befestigen. Sie machen auf diese Weise leichter Wurzeln als die Stecklinge, und gemeiniglich lassen sie sich im folgenden Frühlinge schon aus diesen herausnehmen und fortsetzen. Auch von diesen soll man keine Wurzelausläufer zu besorgen haben.

Um recht viele solche Ausläufer zu gewinnen darf man nur einen alten Quittenbaum oder Busch abhauen die Erde um ihn her auflockern, so wird er unzählbare Schößlinge treiben, und dieses läßt sich mehrmals wiederholen.

Endlich macht man sich auch Quittenstämme durch das Pfropfen und Okuliren auf Birnstämme. Bisweilen man gelts an Zweigen, zu Ablegern und zu Stecklingen, und man will doch bald viele junge Quitten haben. Man hat aber viele Birnstämme. Da diese Sorten einander annehmen, so pfropft, besser aber man okulirt Birnstämme, und diese schicken sich am besten, wenn man Quittenbäume hochstämmig ziehen will. Braucht man aber Unterlagen zu Birnen die aus Zwergbäume gezogen werden sollen, so okulirt man sie alsdann wiederum, und setzet auf die Quitte wieder Birnen. Dieses verzögert zwar die Zeit etwas, wenn man sich aber nicht anders helfen kann, so bedient man sich auch dieses Mittels, und viele behaupten, daß die zuletzt aufgesetzten Birnsorten sehr gut würden.

Hat man von diesen Reisern viele gezogen und will nun eine Pflanzung in der Edelschule anlegen, so versetzt man dieselben nach ein oder zwey Jahren in dieselbe, und pflegt und wartet sie gewöhnlich wie andere Reiser in derselben. Sie werden in Reihen 1. 1/2. bis zwey Schuhe von einander gesetzt, vom Unkraut rein gehalten und behackt. Dieses darf nur nicht zu tief geschehen, weil man sonst den Wurzeln zum Auslaufen Gelegenheit giebt. Hier bestimmt man nun wo, zu man sie eigentlich haben will. Einige braucht man um andere Obstsorten darauf zu setzen, und zwar Birnen oder Mispeln. Miller meint daß die harten Winterfrüchte von

den

den Birnsorten sich nicht gut auf Quitten besonders solche Stämmchen schicken, die aus abgeschnittenen Zweiglein gezogen werden, weil die Früchte davon gern aufspringen und steinigt würden; auf diese würden besser, weiche und schmelzende Birnen gesetzt, die man in unserm Boden brauchen wollte. Man bedient sich aber auch der Quittenstämme Mispeln darauf zu veredeln, die alsdann eine ansehnliche Größe gewinnen. Man giebt ihnen aber auch schon Schuld daß sie große Steine darinnen verursachten. Es ist aber natürlich, daß nach Verhältniß großer Früchte auch die Steine in denselben grösser werden müßen. Einen ähnlichen Vorwurf macht man auch den Quitten in Absicht auf die Birnen die darauf veredelt werden, dies ist aber nur bey einigen Sorten anzunehmen.

Endlich läßt man auch einige Stämme dieser Fruchtsorte unveredelt, um sie als Quitten zu ziehen, entweder als Busch oder auch als Bäume. Manche glauben daß, um schönere und grössere Früchte von ihnen zu erhalten, sie doch veredelt werden müßten, und zwar, daß man erst Birnen, und auf die Birne wieder Quitten setzen sollte. Auch verfährt man auf diese Weise um deswillen oft so, wenn man die Quitte als Baum ziehen will, wie zum Theil schon bemerkt ist. Man läßt nemlich das aufgesetzte Birnreis den Stamm machen so hoch man ihn haben will, okulirt dann die Quitte wo die Krone angehen soll und läßt diese gleich die Krone bilden.

Daß man also Birnen auf Quitten veredeln könne ist eine bekannte Sache, nicht so bekannt ist es, und nicht so deutlich reden die Pomologen davon: ob man zur Unterlage

der Birnen, die man am Spalier, und als Zwergbäume ziehen will, Stämmchen von der Aepfel- oder Birnenquitte nehmen soll. Es heißt immer, man nimmt zur Unterlage der Birnen Quittenstämme; da es aber Birnen und Aepfelquitten giebt, so kann allerdings die Frage gethan werden, welche nimmt man, und welche sind hiezu die besten? Der Analogie wegen sollte man die Reiser von der Birnenquitte am schicklichsten darzu halten, aber ich merke daß man oft ohne allen Unterschied auch die Reiser von der Aepfelquitte darzu nimmt. Ich muß selbst gestehen, daß ich erst seit einiger Zeit darauf aufmerksam geworden bin, und nur erst im vergangenen Frühjahr den Versuch damit gemacht habe. Ich hatte sowohl Aepfelquittenreiser als Birnquitten in den vorhergehenden Jahren in dieser Absicht gepflanzt, und kopulirte im vergangenen Frühjahr auf die eine sowohl als auf die andern Birnen, und die aufgesetzten Reiser kamen meistentheils alle. Da ich mehrere Stämmchen dieser Birn- und Aepfelquitten mit einerley Birnsorten veredelt hatte, so mußte doch immer eines oder das andere das diese Sorte hatte anschlagen, welches auch geschahe; allein von drey Aepfelquittenstämmchen, die ich mit der Schweizerhose veredelt hatte, kam kein einziges. War es Zufall oder lag die Ursach allein in dem aufgesetzten Reise und Stamm, die einander nicht annahmen. Zwar sagt Hirschfeld Seite 214: Im vorigen Jahrhundert pfropfte man in Frankreich sogar Aepfel, Pflaumen und Aprikosen auf Quitten. — Die Chineser sollten Quitten auf Pomeranzen-Stämme pfropfen und okuliren, und dadurch eine längliche Frucht von der Größe einer kleinen Melone erhalten, die in Ansehung der Farbe, des Fleisches, des Geruchs und des Safts von beyden Fruchtgattungen einen Antheil hat. Es kann also hieraus weiter nichts

nichts entscheiden, und die Versuche davon müssen wiederholt werden. Ich wünschte daher sehr, daß andere diese Proben zugleich machen, oder wenn sie sie schon gemacht haben und in dieser Sache zur Gewißheit gekommen sind, ihre Erfahrung dem T. O. G. mittheilen möchten, damit die Sache zur Entscheidung gebracht werde, denn kein pomologischer Schriftsteller, den ich kenne, hat bestimmt davon geredet, was davon gesagt worden ist, besteht nur im Allgemeinen.

Diese Versuche müßten aber vervielfacht werden; als Birnen und Aepfel auf Birnquittenstämme sowohl, als auf Aepfelquittenstämme, und umgekehrt, und zwar durch mehrere Gattungen des Veredelns, Okulirens und Kopulirens ꝛc.

Der Quittenbaum wird nach seiner Versetzung aus der Edelschule, wie bereits vorher bemerkt worden ist, theils als Busch, theils als Baum gezogen, und kömmt sehr leicht fort. Er liebt aber vorzüglich einen guten, fetten und feuchten Boden, in welchem er auch daher am besten wächst, besonders wenn auch eine sonnigte Lage dazu kommt. Hirschfeld will daher, daß man sie in den Gärten an den Rand der Teiche der Bäche und Quellen hinsetzen soll, nur aber nicht so, daß die Wurzeln gar ins Nasse kommen. Ist er nur frisch und feucht sagt er, so werden die Früchte schmackhafter. Dies sey auch in Rücksicht der Schmackhaftigkeit der Fall in einem selbst trocknen Erdreich, dem man indessen mit etwas Kuhmist zu Hülfe kommen könne. Im Schatten falle die Blüte ab, und wenn sich auch die Frucht erhielte, so bliebe sie doch klein ohne Farbe und ohne Geruch; man müsse daher dem Baum einen Standort geben, an welchem er viele Sonne genieße.

Mit dem Verschneiden giebts bey den Quittenbäumen nicht viel zu thun. Der Quittenbaum trägt immer nur in den Spitzen und kleinen Seitenschossen. Er läßt sich daher unter keine beliebige Gestalt bringen und also schwerlich am Spalier ziehen. Denn schneidet man ihn stark und wie es die Umstände erfordern, so nimmt man ihm das meiste Tragholz und er hat folglich keine oder äusserst wenige Früchte. Man nimmt ihm daher nur das dürre Holz und die Aeste weg, die sich kreuzen oder unschicklich stehen.

Er kann den Frost ziemlich stark vertragen, auch sogar seine Früchte, die ohnehin spät reifen, daher man sie auch immer bis zuletzt hängen lassen kann. Sie sind daher größtentheils auch noch die einzigen unter den Obstfrüchten, die, wenn wir im Herbst spät in die Gärten kommen, immer mit ihrer schönen hellgelben Farbe von den meistentheils entlaubten Aesten uns entgegen leuchten, und uns erinnern, daß noch Herbst ist, und uns damit zu bewegen suchen die Hande auszustrecken, sie abzupflücken und auf ein bequemes Winterbette zu bringen. Dies muß aber an einem sonnigten oder Luft trocknen Tage geschehen, damit die in ihrer Wolle sich aufhaltende Nässe, sie nicht anfresse und faul mache. Denn wenn man auch die Feuchtigkeit von ihnen abwischen wollte? so beraubt man sie ihrer schönsten und eigenthümlichen Zierde, wodurch sie sich so schön von andern Früchten unterscheiden. Man hat nur drey Arten Quitten, deren die vornehmsten Pomologen vorzüglich gedenken: die Birnquitte, die Apfelquitte und die Portugiesische Quitte. Die Birnquitte nennen auch einige das Weibchen, und die Apfelquitte das Männchen, aus welchem Grunde kann ich nicht sagen. Duhamel der dies bemerkt, ist selbst nicht damit zufrieden.

Viel-

Vielleicht liegt der Grund darin, weil einige gefunden haben könnten, daß die Veredlung auf Birnquittenstämmen besser fortkomme als auf Aepfelquittenstämmen. Daß in diesen Arten der Quittenstämme wohl ein Unterschied verborgen seyn könne, das bemerkt auch Duhamel; denn er will daß man diejenigen Birnfrüchte, die auf dem Quittenbaum mit kleinen Blättern nicht fortkommen, auf die portugiesischen Quittenstämme mit großen Blättern veredeln soll.

(Die Fortsetzung folgt.)

II.

Birn-Sorten.

No. LXV. Die Damen-Birne. (Taf. 13.)

Fr. La cher-à-Dame.

Frucht.

Es ist dieses eine mehr runde als lange Birn, ob sie schon dem Auge etwas länglicht erscheint. Ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte der Länge der Birn, wornach sie sich platt zurundet. Auf ihrer Oberfläche ist die Blume weitlapftig aber flach eingesenkt, die Oefnung größtentheils mit dem Stern bedeckt, geräumlich und tief. Gegen den Stiel, fällt sie schnell und gerade aus ab, und wird am Stiel unverhältnißmäßig gleich schwach, und wenn sich das Fleisch der Birn nicht an demselben etwas hinanzöge, und denselben zum Theil

mit überwüchse, so würde die Birn rund oder apfelförmig seyn, aber, eben da zieht sie sich und bildet das Ende in eine warzenähnliche Gestalt zum wenigsten bey den meisten. Der Stiel ist kurz, dicke und holzig, und etwan einen guten Zoll lang. Sie mißt in der Länge zwey Zoll und vier Linien und in der Breite nur wenige Linien mehr und gehöret zu N. 9. der III. Klasse der Birnformentafel, zu den plattbauchigt spitzigen Birnen. Die Schale ist etwas dick. Die Grundfarbe ist gelb, welches sich nach ihrer Reife vom Baum auf das Lager verschiedentlich in grüngelb und dunkelgelb abändert. Auf der Sommerseite ist sie stark geröthet und an einigen Enden strahlenweise, und mit vielen Punkten bestreut, die im Gelben grün, und im Rothen graugelb sind, und der Schale das Ansehen geben als wäre sie grau. Ihr Fleisch ist weiß und brüchig, und vom Baume weg widersteht es etwas im Genuß; wenn aber die Frucht etwan 8 Tage vor ihrer völligen Reife abgenommen wird, und man sie auf einem Lager, wo sie nicht zu dicke liegt völlig reif werden läßt, so wird sie eine unvergleichliche Birn. Das Fleisch fast schmelzend und der Saft von welchem sie überflüßig erfüllt ist, von einem sehr angenehmen und gleichsam einem mit Zucker überzogenen Kalmus ähnlichen Geschmack. Das Kernhaus ist etwas mit Steinen besetzt, oben kurz und stumpf spitzig und unten gegen den Stiel lang gedehnt spitzig, übrigens ziemlich schmal. Die Kernkammern sind klein und enge und besitzen wenig vollkommne Kerne. Diese sind an Farbe Caffeebraun, platt und breit und haben eine kleine aufgesetzte Spitze. Sie wird in der Mitte des Augusts reif und dauert nach Beschaffenheit ihrer Abnahme wohl vier Wochen, dann wird sie etwas mehlig und endlich ganz teig. Unter getroffener richtiger Behandlung ist sie eine der besten

Som-

LXV Die Damen-Birn.

Sommerbirnen, besonders zum frischen Genuß: könnte auch wohl, aus ihren Flüßigkeiten Saft zu kochen, recht gut gebraucht werden.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark, die Haupt- und Nebenäste gehen in nicht gar spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich gern nach einander und in Gabeln an. Die Zweige wachsen lang und hangen wegen ihrer Länge und Schwäche besonders wenn sie Früchte haben sehr herabwärts zur Erde. Das Traghoz wechselt ziemlich ordentlich um den Ast herum und ist ganz lang, die Sommerschossen sind mittelmäßig lang und stark. Die Krone hat zwar viele Aeste, ist aber nicht stark belaubt und daher etwas durchsichtig, und bildet eine stumpfe Pyramide.

Blatt.

Das Blatt ist länglicht und etwas schmal. Seine größte Breite hat es mehrentheils in der Mitte, von der es nach dem Stiele zu nach und nach abgerundet zuläuft, gegen den Ausgang aber läuft es gedehnter nach und nach in eine scharfe Spitze aus. Die Rippchen sind enge und unordentlich gereihet, laufen aber auch krumm und ungleich dem Rande zu. Dieser hat sehr kleine und nicht überall stehende Zäckchen. Die Farbe des Blattes ist hellgrün.

Vergleichungen.

Der Name dieser Birn Cher à Dame wird verschiedentlich, selbst vom Duhamel geschrieben, und man scheint schon zu seiner Zeit nicht gewiß darüber gewesen zu seyn. Denn indem

indem ich ihn hierüber nachschlage, so finde ich nicht nur Chair-à-Dame sondern auch Chère-Adame und beym Manger in einem Wort geschrieben Cheradame gefunde, allein in der Beschreibung und Zeichnung stimmen die meisten überein.

Duhamel hat sie Theil III. Seite 33. Tab. XLI. beschrieben und Tab. XVI. vorgestellt. Er sagt von ihr: dieser Birnbaum ist ziemlich stark und fruchtbar, man pfropft denselben auf den Wildling und auf den Quittenbaum. Die Triebe sind kurz von mittelmäßiger Dicke, an jedem Knoten gebogen, einige fast Isabellfarb, die meisten Leibfarb (gris de lin) und stark getüpfelt, aber die Punkte sind nicht sonderlich sichtbar, sondern vermengen sich oft mit der Farbe der Triebe. Die Knöpfe sind groß, spitzig, breitgedrückt, und liegen auf dem Zweige. Die Füße sind breit und stehen ziemlich weit hervor. Die Blätter sind länglich, rinnenförmig gebogen, bleichgrün, glänzend, drey Zoll lang und ein und zwanzig Linien breit, ziemlich fein, ganz seicht und nicht spitzig gezahnt. Die Stiele sind zween Zoll bis zween Zoll sechs Linien lang. Die Blume hat siebzehn Linien im Durchmesser. Das Blumenblatt ist raketenförmig, oben zu gerundet, nimmt regelmäßig an Dicke ab, und endiget sich am Rande des Kelchs mit einer Spitze. Die Frucht ist von mittelmäßiger Größe, etwas länglich, sechs und zwanzig Linien hoch, zwey und zwanzig Linien im Durchmesser, birnförmig und am Kopfe rund. Das Auge ist groß und stehet fast vor. Der Stiel ist dick und kurz und höchstens neun Linien lang. Die Frucht hat allezeit unten am Stiel einige Beulen und ist öfters an diesem Orte krumm gebogen. Der Stiel stehet alsdann schief in der Frucht, und verbirgt sich

gleich-

gleichsam in den Beulen. Die Haut ist grau, isabellfarb, auf der Seite gegen die Sonne etwas weniges roth. Wenn die Frucht recht reif ist, so ist die Haut gelb, grau getüpfelt, und auf der Seite gegen die Sonne hellroth und marmorirt. Das Fleisch ist halb brüchig und nicht sonderlich fein. Der Saft ist süß, mit einem kleinen angenehmen Parfüm erhoben, die Kerne sind schwarz und länglich. Die Birn reift in der Hälfte des Augusts.

So viel Duhamel aus seiner Beschreibung mit unserer Birn übereinstimmt, so viel stimmt auch die Pomona Austriaca besonders, da ihre Beschreibungen kurz sind, in der Abbildung mit ihr überein. Wir finden diese Seite 33. beschrieben und Tab. 82. Fig. I. vorgestellt. Von ihr heißt es in der Beschreibung wo sie Chair-à-Dame genennt wird: Die gegenwärtige Sorte ist sehr starkstämmig und fruchtbar. Ihre Triebe sind kurz, mittelmäßig dick, isabellfarbig oder fast meergrün, stark getüpfelt. Die Knospen liegen an den Zweigen, sind groß, spitzig und flach gedrückt. Die Blätter sind bleichgrün, eyähnlich zugespitzt, fein sägezähnig, meist rinnenförmig zugebogen, sehr lang gestielt. Die Blume ist ansehnlich groß, die Blumenblätter umgekehrt eyförmig, am Grunde nagelförmig verschmälert. Die Frucht ist mittelmäßig groß, rundlich, am Ende etwas verschmälert und höckerigt, auch etwas verbogen, so daß der Fruchtstiel der äusserst kurz und dick ist, schief und einwärts eingelenket zu seyn scheint. Die Farbe der zeitigen Birnen ist gelb und grau punktirt, auf der Sonnenseite hellroth und ebenfalls getüpfelt. Das Fleisch ist nicht besonders fein, brüchig, faserig und angenehm süß, die Kerne sind länglich und schwarz. Zu Anfange des Septembers werden die Früchte reif.

Die

Die im Knoop Seite 47. beschriebene und Tab. V. vorgestellte Chair-a-Dame stimmt weder mit unsrer noch der beyden hier angeführten Pomologen Beschreibung und Abbildung überein, weicht in allen Charakteren von ihr ab, und ist daher zu übergehen. Zink hat sie gar nicht, so wie auch Müller und Lueder nicht unter den Englischen Obstsorten.

Bey Hirschfeld finde ich sie Seite 135. zwar nach den vorigen Pomologen kurz beschrieben, aber nicht günstig beurtheilt. Es heißt unter No. 20. La Chair-à-Dame. Das Fleisch das von der Haut der Damen wohl eben nicht zu ihren Vortheil den Namen führet, ist gar nicht zart, sondern halb körnigt; auch die Haut ist grau, isabellfarbig mit etwas Röthe; übrigens ist diese Birn mittelmäßig groß und ziemlich rund.

Manger hat diese Birn gleichfalls nach dem Duhamel Seite 50. No. LVI. beschrieben und giebt ihr ausser den oben angeführten Namen Chair à Dames, Frauenfleisch oder Chere aux Dames, den Damen lieb; noch Cher Adam der liebe Adam; Poire d'Adame, Poire de Madame de Madere; Chair de Fille, Commune Milan ronde; Cher à Fille; und noch mehrere dergleichen unrichtige und geradebrechte Namen.

In unserer Gegend nennt man sie auch noch gewöhnlich die Fürstenbirn, welcher Name aber einer ganz andern, die von dieser sehr unterschieden ist, zukommt. Der gemeine Mann giebt ihr hier noch einen besondern Namen, den er von einen gewissen Unfall hernimmt der dieser Birn begegnet wenn man sie am Baume zu sehr reif werden läßt.

Sie

Sie wird nemlich alsdann sehr stark von den Wespen angefallen und von ihnen als eine Lieblings-Speise verzehrt. Da diese Wespen hier auch Bäspen von dem gemeinen Mann genennet werden, so heißt er auch diese Birn die Bäspenbirn.

Ich habe aus dieser Babylonischen Sprach- und Namen-Verwirrung, den vernünftigsten gewählt, und sie die Damenbirn genannt.

III.

Pfirschen-Sorten.

No. VIII. Die weiße Magdalena. (Taf. 14.)

Fr. Madeleine blanche. Engl. White Magdalen Peach.

Frucht.

Es ist dieses eine mittelmäßige große Frucht und meistentheils rund. Sie weicht von der Zirkellinie nur an zwey Orten ab; erstlich in der Höhe, wo sie am Stiel und dem überstehenden Punkt etwas gepreßt erscheint, und wirklich um eine Linie kürzer als ihre Dicke und Breite ist. Diese beyden aber unterbrechen die Runde mehr an der Furche, die vom Stiel nach dem andern Ende herab läuft, indem die Hälfte von dieser Furche um eine oder zwey Linien hervor

tritt. Auf dieser mißt sie gerade zwey Zoll, in ihrer Breite aber mißt sie eine gute Linie weniger. Die gewöhnliche Furche zeichnet sich also deutlich aus, aber läuft nur etwas über die Hälfte der Oberfläche und verliehrt sich alsdann. An dem Orte wo die Blüthen gewöhnlich abgestoßen werden, ist wenig oder gar kein Knöspchen, oft nur eine grössere Vertiefung. Der Stiel steckt in einer großen und geräumlichen Vertiefung, ist kurz und dünne. Die Grundfarbe ist weislich grün, das sich oft mit etwas gelben schattiret. Auf der Seite wo die Frucht die Sonne hat, ist sie roth gesprengt, welches sich aber nicht weit erstreckt. Die Haut ist nicht sehr dick und mit einer sehr feinen Wolle überzogen. Das Fleisch ist weiß und zart und sehr voll Saft, der einen angenehmen weinsäurlichen Geschmack hat. Um den Stein merkt man wenig oder keine Röthe, auch löst sich das Fleisch gut vom Steine. Der Stein ist einen guten Zoll lang, zehn Linien breit, und acht Linien dick und hat also die Pfirsche mehr als einen Zoll dickes Fleisch um sich her. Die beiden Kanten sind scharf und schmal, nur daß die eine länger herabwärts geht als die andere. Oben unter dem Stiel ist der Stein etwas breit, und gegenüber am andern Ende hat er eine etwas scharfe Spitze. Die beiden Backen oder Seiten haben tiefe Furchen, in welchen starke Fibern laufen. Die Mandel hat eine sehr braune Schaale, und schmeckt wenn auch diese abgezogen worden, ausserordentlich bitter. Die Frucht wird in der Mitte des Augusts reif und zum frischen Genuß ist sie wegen ihres vielen erfrischenden Saftes vortreflich.

Baum.

Der Stamm ist mittelmäßig stark die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern quirlicht an, entfernen sich aber nachher

ziem

VIII Die weisse Magdalene.

ziemlich weitläuftig von einander. Das Tragholz ist kurz und steht auch weitläuftig von einander. Die Sommerschossen sind dünne und lang und auf der von der Sonne abgekehrten Seite an Farbe grasgrün, und auf der ihr zugewandten Seite fahlroth, zum Theil mit äusserst zarten Punkten von derselben Farbe bestreut. Die Aeste sind stark belaubt, und bekleiden daher das Spalier ganz gut.

Blatt.

Das Blatt ist schmal und nicht sehr lang; gegen den Stiel kurz zugespitzt, gegen den Ausgang aber läuft es lang und schmal beynahe lanzettenförmig zu. Die Rippchen sind weitläuftig, stehen aber ganz ordentlich eins um das andere gereihet, und sind zart. Auf dem Rande stehen äusserst feine kaum bemerkliche runde Zäckchen. Die Farbe des Blattes ist dunkelgrün.

Vergleichungen.

Diese Pfirsche finden wir vorzüglich beim Duhamel Tom. II. Seite 65. N. VIII. und auf Tab. VI. vorgestellt, wo folgendes von ihr gesagt wird:

Dieser Baum scheint zwar ziemlich stark zu seyn, und treibt gut, er leidet aber Schaden vom Frühlingsfrost, durch den die Blüthe erfrieret, keine Frucht ansetzet, oder auch die angesetzte Frucht verdorben wird. Die Triebe sind bleichgrün und bisweilen auf der Seite gegen die Sonne etwas röthlich. Ihr Mark ist schwarz. Die Blätter sind groß, glänzend, bleichgrün, am Rande tief gezahnt. Es giebt Blätter die sechs Zoll lang und ein und zwanzig Linien breit sind. Die Blumen sind groß, bleichroth, und erscheinen früh im

Jahr. Die Frucht ist weit größer, als die gelbe Alberge, zwey Zoll lang und zwey Zoll zwey Linien im Durchmesser. Sie ist rund, gegen den Stiel zu etwas breitgedrückt, am Kopfe zugerundet, der Länge nach durch eine Rinne getheilt, die am dicken Theile nicht sonderlich sichtbar, aber gegen den Stiel und gegen den Kopf zu, ziemlich tief ist. Der Stiel stehet in einer breiten und ausgeschweiften Vertiefung, und der Kopf endiget sich mit einer sehr kleinen Tutte, die man kaum sehen kann. Die Haut ist fein und löst sich leicht vom Fleische. Sie ist fast überall weiß, fällt aber etwas ins Gelbe. Auf der Seite gegen die Sonne ist sie etwas lebhaft roth gestrieme (klouetté d'un peu rouge tendre et vif,) und ganz mit sehr kleiner Wolle besetzt. Das Fleisch ist delikat fein schmelzend, saftig, weiß mit gelblichen Streifen untermischt; bisweilen ist solches um den Stein herum rosenfarbig. Der Saft ist häufig, gezuckert, oder muskatellers ähnlich, bisweilen stark, bisweilen wenig erhaben, nach der Lage und dem Boden, welche beide zu der Güte dieser delikaten Pfirsche vieles beytragen, weil sie in niedriger Lage und Boden mehlig wird. Der Stein ist klein, rund, hellgrau, einen Zoll lang, neun Linien breit und sechs Linien dick. Diese Pfirsche fängt gegen die Hälfte des Augusts an zu zeitigen, und ist mit den Mignonnes und Chevreuses vorbey. Die weiße Madeleine ist musquirt, daher ihr die Ameisen sehr stark nachgehen. Es giebt eine Varietät von diesem Pfirschbaum, welche sich nur durch die Frucht unterscheidet, denn diese ist nicht so groß und öfters nicht so stark musquirt, sie trägt aber viel häufiger. Man könnte sie die kleine weiße Magdalene nennen.

In der Pomona Franconica findet man diese Frucht Tom. II. Seite 328. N. 5. in welcher auch auf der VIII. Kupfer-

Kupfertafel die Frucht schön abgebildet worden ist. Herr Meyer sagt viel über diese Pfirsche, welches bey andern sonst seine Gewohnheit nicht ist. Hier ist es: Obschon dieser Baum äusserlich recht lebhaft und wohltriebig zu seyn scheinet, so bringt man doch selten viel Früchte davon, weil seine Blüthen so frühzeitig und so weichlich sind, daß sie meistens erfrieren. Sie sind übrigens groß und stark ausgebreitet und von blasser rother Farbe. Das Laub ist sehr lang und scharf gezahnt. Die Frucht wird ansehnlich, 26 Linien hoch und 28 dick, rund, doch oben etwas schmäler und in ein Häckchen gespitzt, auch nicht ganz seicht gefurcht. Die Grundfarbe der Haut ist strohgelb, hie und da mit einer angenehmen Röthe durchflossen, und mit so zarter dichter Wolle besetzt, daß sie von Sammt zu seyn scheinet. Man findet alles an ihr, was man bey guten Pfirschen fordern kann, und süßen muskatellerähnlichen Saft im Ueberfluß. Man bricht sie in der Hälfte des Augusts ab, und sie verdient des Millerschen Widerspruchs ohngeachtet, alles Lob; doch fällt sie auch manchmal etwas mehlicht und trocken aus. Ihr Fleisch ist weiß, und der Kern klein. Herr Duhamel erwähnet einer Abart hievon, die er die kleine Magdalena nennet. Wir wollen hierüber Quintinyes Urtheil hören: Wenn dieser Baum in guter Erde und rechter Sonnenlage stehet, so werden die Pfirschen ganz unvergleichlich. Die Ameisen stellen denselben wie allen Muskatellerfrüchten, so sehr nach, daß sie kaum zu retten sind, und dieser Umstand, schreckt manchen Liebhaber ab. Wenn man Achtung giebt, daß manche Bäume, von dieser Sorte sehr häufige, und wieder manche gar wenig Früchte geben, so sollte man beynahe mit andern Gärtnern auf die Gedanken gerathen, daß es zweyerley weiße Magdalenen gebe, davon sie die eine die

Größe und die andere die Kleine nennen. Allein da die Blüthen an beyderley Bäumen einerley, groß und blaßröthlich sind, da beiderley großes und scharf gezahntes Laub haben; auch beide Sorten zu gleicher Zeit reif werden, und weder an Farbe, Größe, Gestalt, noch an Saft, Geschmack und Stein unter sich verschieden sind, da, sage ich in allen diesen wesentlichen Stücken sich kein einziges wahres Unterscheidungszeichen zwischen beyden Sorten ergiebt, so finde ich nicht den mindesten Bewegungsgrund, zweyerley Gattungen daraus zu machen, weil eine, wie die andere ziemlich groß, rund, etwas eingedrückt und blos an der Sonnenseite ein wenig geröthet, übrigens aber strohfarbig wird, ein zartes Fleisch, süßen erhabenen Geschmack, und nur selten einige rothe Fasern um den Stein herum hat, der klein und ziemlich gerundet ist. Warum soll man glauben, daß dieses zweyerley Früchte seyn. Ueberdies werden beyderley Bäume gleich schön, und da ich von einem der wenig trug, auf einen andern von der nemlichen Sorte pfropfte, so erhielt ich sehr tragbare, und eben so umgewandt, von der fruchtbarn Gattung sehr träge Bäume.

Ich glaube daher daß der ganze angebliche Unterschied sich blos auf die stärkere oder geringere Lebhaftigkeit der Stämme und ihrer Wurzeln gründet. Der wenig davon hat treibt wenig junges und Fruchtholz, und bringt daher auch weniger Früchte, weil diese niemals am alten Holze ansetzen. Wenn man daher diesen starken und frischen Bäumen einen gröſſern Platz am Geländer einräumet, und sattsames, auch längeres altes Holz als gemeiniglich geschiehet, daran läßt, und mithin der Baum seine Wildheit recht auslassen kann, so wird man bald sehen, daß er nicht mehr ins

Dicke

Dicke sondern auf lauter Fruchtholz treibt, und dadurch auch seinen Besitzer mehr Vergnügen macht.

Miller hat in seinem Gartenlexikon sehr wenig von dieser Pfirsche. Es heißt Tom III. Seite 458. N. 5. der Baum hat ausgezackte Blätter; die Blumen sind groß offen; die Frucht ist mittelmäßig groß und rund. Das Fleisch ist am Steine weiß, von welchem es auch gern losgehet. Ihr Saft ist selten köstlich vom Geschmak und ihr Stein sehr klein. Das Holz ist insgemein am Marke schwarz. Sie wird früh im August reif.

Lucder beschreibt sie nach den englischen Pomologen Seite 206. N. 5. wo man liest: White Magdalen Peach d. i. weiße Magdalenenpfirsche. Reif in der Mitte des August. Mittelmäßig groß, rund, weißlich, an der einen Seite gefurchet. Inwendig weiß, löset sich vom Stein, mit kleinem Stein, in einer vortheilhaften Lage und bey günstiger Witterung erhaben von Geschmack, sonst öfters wäßrig und unschmackhaft. Große offene Blumen; das Holz um das Mark schwarz.

IV.

Kirschen-Sorten.

No. XX. Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische *). (Taf. 15.)

Fr. Bigarreau marbré.

Frucht.

Diese so sehr ins Auge fallende und einladende Kirsche, welche ich aus dem Garten des Herrn Lamperts in Jena durch die Besorgung des Herrn Kirstens daselbst, erhalten habe, ist mehr breit als lang, obschon ihre Gestalt etwas länglich und in Form einer Herzkirsche ins Auge fällt. Sie mißt in der Höhe 8 Linien und in der Breite 9, und ist eben so dick als breit. Die Grundfarbe ist weiß und wenn sie reif wird schwefelicht. Auf einigen Stellen ist sie stark mit rothen Punkten gesprengt die anderwärts in grössere Flecken aus-

*) Da in dem VIII. Bande des T. G. G. bey Taf. 11. ein Verstoß bey Numerirung der Kirschen-Sorten durch Schuld des Kupferstechers vorgefallen, und die No. 8. 9. und 10. welche schon da waren, wiederholt, und auf diese Art das Kirschen-Sortiment bis zu No. 17. inclus. falsch fortnumerirt worden, dieser Verstoß aber nicht mehr zu ändern steht, weil der Text sich auf diese Nummern beziehet; so thun wir wenigstens was wir können, zeigen es, indem wir deßhalb um Verzeihung bitten, unsern verehrten Lesern an, und treten mit gegenwärtiger Sorte, welche falsch No. 18. gewesen seyn würde, wieder in ihre richtige No. XX. ein; welches wir zu bemerken bitten. D. G.

XX. Die runde marmorirte Süskirsche.

ausarten, die sich auf der Oberfläche hin und herziehen, oft im Kreise zusammen treten, und dann weiße und gelbe Flecken einschließen. Wo sie die Sonne stark bescheint, da ist sie fast ganz roth, und Punkte und Flecken sind da meistentheils in eins zusammen geflossen. Die Linie vom Stiel zum Blüthenpünktchen sieht man wenig oder gar nicht, oder wo man sie an einigen auch noch etwas sieht, so erscheint sie als eine zarte aufgeworfene Nath. Das Blüthenpünktchen wird man auch nur wenig gewahr, doch erblickt man es unten an der gewöhnlichen Stelle etwas vertieft als ein weißgraues Pünktchen. Der Stiel hat auch eine Vertiefung aber sehr flach, er selbst ist mehr als zweimal so lang als die Kirsche hoch ist. Ihre Oberfläche ist sehr glänzend, die Haut ist dick und hängt stark mit ihrem Fleische zusammen. Das Fleisch etwas fest, weiß, und hat einen noch weißern Fibernkranz in einiger Entfernung vom Stein unter der Oberfläche um sich her geschlängelt. Der Saft ist weiß und von einem erhabenen süßen und stärkenden Geschmacke. Der Stein hängt fest mit dem Fleische zusammen; er ist länglich und ziemlich herzförmig. In seiner Höhe mißt er fünf Linien, in seiner Breite vier, und in seiner Dicke drey. Die breite Kante ist beynahe so breit als der Stein dick ist, die gewöhnlichen Furchen auf derselben sind aber hier fast ganz ausgefüllt, und haben nur einige aufgeworfene Striche die sie bezeichnen. Die gegenüberstehende Kante drückt sich nur durch eine gerade Linie aus, der Stein ist weiß und an beyden Backenseiten ziemlich eben. Es ist dieses eine sehr schöne Kirsche zum frischen Genuß, und schon ihr Ansehen reizt. Sie wird vom Anfang des Julii an bis gegen dessen Mitte vollkommen reif.

Baum.

Der Baum hat das Ansehen eines schwarzen Herzkirschenbaums mit weichem Fleisch. Der Stamm ist gegen andere Herzkirschen-Bäume um ein beträchtliches schwächer. Die Haupt- und Nebenäste setzen sich gern quirlicht an. Die Zweige sind lang und steif, das Traghotz stehet enge, wechselt ordentlich und er hat oft die Aeste vom zweyten Range mit Zweigen dichte besetzt. Die Krone bildet eine Pyramide, und ist, da die Aeste und Zweige steif und einzeln stehen sehr durchsichtig, obschon die Zweige durch die Besetzung mit vielem Tragholze stark belaubt sind.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und verändert seine Breite eine Strecke in der Mitte sehr wenig. In einer kleinen Entfernung vom Ausgange nimmt es stärker ab, verliert sich endlich in einer langen schmalen und scharfen Spitze. Gegen den Stiel nimmt es eben so nach und nach ab, und rundet sich an denselben an. Der Stiel ist beynahe violetfärbig, und hat bisweilen einige kleine gelbe Knöspchen. Die Rippchen sind weitläuftig und ganz ordentlich gereihet, laufen etwas krumm gegen das Ende. Auf dem Rande stehen starke, deutliche, aber eben nicht sehr scharfe Zäckchen, die ihre Richtung sehr stark nach der Spitze des Blattes nehmen. An Farbe ist das Blatt hellgrün.

Unter den Kirschen des Duhamels finde ich keine, die mit der unsern hier mehr übereinstimmte als diejenige, die er Theil 1. Seite 139. unter N. XII. anführt, nur ist der Name verschieden, und er nennt sie Cerisier à fruit ambré,

à fruit

à fruit blanc, und doch ist seine Beschreibung nicht dem hier gegebenen Namen gemäß, sondern wegen ihrer Vermischung mit roth weiß und gelb mehr mit der gegenwärtigen Beschreibung die davon gegeben ist, übereinstimmend. Er setzt sie zwar nicht unter die Bigarreaux, meint aber doch daß man sie wegen der etwas harten Haut unter die Knackkirschen (Knorpelkirschen) setzen oder dafür halten könne. Ich will was er davon sagt zum Vergleich hersetzen: Unter allen Kirschbäumen mit runder Frucht ist dieses der größte. Er trägt seine langen häufigen und ordentlich stehenden Zweige gerade. Die Triebe sind dick und stark, mittelmäßig lang und hellgrau, am Ende auf der Seite im Schatten grün, und auf der Seite in der Sonne etwas braunröthlich (vn peu rouille), sie sind mit sehr großen weißlichen Punkten getüpfelt. Die Knöpfe sind groß, länglich, spitzig, auch sogar die Fruchtknöpfe. Die Füße sind breit und aufgelaufen (enflés) die Blätter sind sehr groß; die an den Trieben $4\frac{1}{2}$ Zoll lang, 1 Zoll breit; die an den Fruchtzweigen etwas kürzer aber breiter. Sie endigen sich mit einer sehr langen schmalen Spitze. Inwendig sind sie hellgrün, auswendig frischgrün. Die Zahnungen sind sehr groß und tief, und haben wieder doppelte oder dreyfache Zahnungen. Die Adern stehen weit vor. Die dicken 8 bis 13 Linien langen Stiele lassen die Blätter etwas hängen. Es gleichet also dieser Kirschbaum an Größe, Stellung der Aeste, Beschaffenheit und Ansehen der Blätter, einem Herzkirschenbaume ziemlich stark. Die Blumen haben 13 Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind 6 Linien lang 5 Linien breit, und sehr tief löffelförmig ausgehöhlt. Die Blumen öfnen sich nicht so stark als die von den meisten Kirschbäumen mit runder Frucht. Gemeiniglich kommen vier aus jedem Knopfe. Die Frucht

ist

iſt groß, am Kopfe ganz rund, am andern Ende mehr oder weniger breit gedrückt. Einige Früchte haben 11 Linien in ihrem großen Durchmeſſer, 10 Linien im Kleinen und 9 Linien in der Höhe. Andere haben $10\frac{1}{2}$ Linie am großen Durchmeſſer, $9\frac{1}{2}$ Linie am Kleinen und 9 an der Höhe; haben alſo einerley Höhe, ſind aber an den Durchmeſſern verſchieden. Der Stiel iſt dünne, 15 bis 24 Linien lang. Die Haut iſt fein, etwas hart. An denen der Sonne frey ausgeſetzten Früchten färbt ſie ſich etwas hellroth. Die Seite im Schatten iſt ſchwachroth und gelb, gleichſam getüpfelt oder marmorirt. An den im Schatten ſtehenden Früchten iſt ſie größtentheils agtſteingelb und übrigens ſehr hellroth. Vor der Zeit iſt die Frucht faſt ganz agtſteinfarb (couleur d'Ambre). Das Fleiſch iſt etwas durchſichtig, weiß, hat hin und wieder Fibern, die noch weißer ſind, und unter der Haut auf der Seite gegen die Sonne etwas weniges von ſchwarzrother Farbe. Nach der etwas harten Haut ſollte man dieſe Kirſche für eine Knackkirſche halten (Cerise croquante). Der Saft iſt häufig, gezuckert, nicht abgeſchmackt ſüß, und vortreflich, wenn die Frucht am Baume vollkommen gezeitiget hat. Der Stein iſt weiß, und hat oben eine kleine, ſehr ſcharf zu gehende Spitze, $4\frac{1}{2}$ Linie lang, nicht gar ſo breit, und $3\frac{1}{4}$ Linie dick. Dieſe vortrefliche Kirſche reift gegen die Hälfte des Julius. Sie hat wie die meiſten guten Kirſchen den Fehler, daß ſie nicht gerne Frucht anſetzt, und alſo nicht häufig trägt.

Die Pomona Franconica hat eine große rothe Marmorkirſche, die der unſern ziemlich nahe kommt, ſie hat nur zu viel roth und zu wenig Abwechſelung mit demſelben und den weißen und gelben. Theil II. Seite 35. N. 7. wird nur das

wenige

wenige von ihr gesagt: Diese Frucht wird groß; 10 bis 11 Linien hoch und breit, ziemlich rund, doch scheint sie bisweilen unregelmäßig und fast viereckigt zu seyn. Die Hauptfarbe ist eine angenehme Mischung von roth und weiß, worinnen aber jenes besonders an der Sonnenseite merklich hervor sticht. Sie hat sehr festes Fleisch von ungemein lieblichem und in der That vortreflichem Geschmack. Sie reift in der Mitte des Julius.

In der Pomona Austriaca findet man auf der 6. Tafel Fig. I. der Kirschen eine abgebildet, die der Unsern in dieser Abbildung am nächsten kommt, und an diesem Orte: die weiß und hellroth gefleckte große Kramelkirsche genannt, wird; vorn aber wo sie Seite 3. unter N. 6. Fig. I. äusserst kurz beschrieben wird, trägt sie den französischen Namen, den wir auch in der Vergleichung mit dem Duhamel bey denselbem schon gelesen haben, nemlich Bigarreau à gros fruit blanc et rouffe vif. Die kurze Beschreibung ist: Ihr Fleisch ist weiß, am Kerne geblicht und der Saft weiß. Sie wird in der Hälfte des Julii reif.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Ueber die Obst-Cultur in Schlesien.

(Fortsetzung von S. 230. dieses Bandes.)

Die auf den Königl. Aemtern angelegten beträchtlichen Baumschulen gediehen in wenig Jahren so weit, daß die Amtsunterthanen daraus versehen werden konnten. Es wurde ein kurzer Unterricht, wie die junge Bäume zu ziehen, und zu verpflanzen, im Jahr 1795 vom Plantagen-Inspektor Mehlhorn entworfen, und in beiden einländischen Sprachen, der teutschen und pohlnischen, gedrukt, und auf öffentliche Kosten unter den Landmann ausgetheilt.

Wie dieser Unterricht vorausgeschickt war, wurden im darauf folgenden Jahre 1794 die Obstbäume an die Amtsunterthanen umsonst verabfolgt. Das Ministerialrescript darüber d. d. Breslau den 30. May 1794 verdient hier einen Platz:

„Da

„Da zur Beförderung der in Oberschlesien noch immer „sehr vernachläßigten veredelten Obstbaumzucht resolvirt wor„den, denjenigen kleinen Leuten, welche als thätige und fleißige „Wirthe bekannt, jedoch kein Vermögen besitzen, und sich „dieser Art von Industrie widmen wollen, die benöthigte „junge Obstbäume aus den Amtsbaumschulen ohnentgeldlich „verabfolgen zu lassen, und hiezu aus den Amts-Baumschu„len des Amtes Brieg vorhandenen Beständen zum Theil „concurrirt werden soll; so wird solches den Aemtern hie„durch bekannt gemacht, um, wenn sich jene Leute durch gül„tige Attesta, wegen ihres Unvermögens und übrigen Eigen„schaften gehörig legitimiren, an selbige, nach Erfordern, „im künftigen Herbst dergleichen junge Obstbäume ohnent„geldlich verabfolgen zu lassen."

Daß letzteres geschehen sey, ist bereits in N. 11. des T. O. G. von 1796, S. 175. angeführt worden. Ausserdem wurden die Landleute noch durch Prämien zum Obstbau aufgemuntert, und durch alle diese Mittel der große Zweck glücklich erreicht, den zu erreichen man alle passende Mittel von Seiten der Regierung anwendete.

Wie die Obstcultur in Schlesiens 48 Kreisen seit dem Jahre 1770 bis 1797 glücklich gestiegen, weiset die beiliegende Tabelle nach. Sie gründet sich auf die jährliche Aufnahme der den Kreisen vorgesetzten Landräthe, und ist daher authentisch.

Nachweisung der in Schlesien und der Grafschaft Glatz befindlichen Obstbäume.

	Namen der Kreise inclusive der Städte.	Im Jahr 1770	Im Jahr 1797	Jetzt mehr	Jetzt weniger
		waren Obstbäume			
	Breslausch. Kammer Departement				
1	Breslau	70,847	107,640	36,793	—
2	Bolkenhayn	20,707	127,045	106,338	—
3	Brieg	64,172	99,709	35,537	—
4	Beuthen	1,808	11,001	9,193	—
5	Creutzburg	3,414	32,152	28,738	—
6	Cosel	675	23,187	22,512	—
7	Falkenberg	4,678	18,056	13,378	—
8	Frankenstein	25,384	89,900	64,516	—
9	Gröttkau	18,017	100,520	82,503	—
10	Glatz	46,929	102,162	55,233	—
11	Leobschütz	34,234	147,031	112,797	—
12	Lublinitz	—	29,565	29,565	—
13	Münsterberg	7,664	49,716	42,052	—
14	Namslau	22,338	60,822	38,484	—
15	Neisse	23,041	67,052	44,011	—
16	Neumarkt	21,463	89,470	68,007	—
17	Neustadt	29,351	62,591	33,240	—
18	Nimptsch	15,600	105,805	90,205	—
19	Oels	19,277	74,764	55,487	—
20	Ohlau	13,306	50,491	37,185	—
21	Oppeln	17,447	72,423	54,976	—
22	Plesse	3,464	17,437	13,973	—
23	Reichenbach	65,151	114,436	49,285	—
24	Rattibor	3,809	82,002	78,193	—
25	Rosenberg	6,401	14,643	8,242	—
26	Schweidnitz	31,453	158,681	127,228	—
27	Strehlen	30,791	75,432	44,641	—
28	Strelitz Groß	15,544	42,790	27,246	—
29	Striegau	24,044	37,645	13,601	—
30	Tost	3,129	30,156	27,027	—
31	Trebnitz	37,485	126,964	89,479	—
32	Wartenberg	16,756	44,126	27,370	—
	Summa	698,379	2,265,414	1,567,935	—

	Namen der Kreise inclusive der Städte.	Im Jahr 1770	Im Jahr 1797	Jetzt mehr	Jetzt weniger
		waren Obstbäume			
	Glogauisch. Kammer-Departem.				
1	Freistadt	27,508	30,220	2,712	—
2	Glogau	64,231	81,231	17,000	—
3	Goldberg	15,200	36,985	21,785	—
4	Grünberg	54,704	73,355	18,851	—
5	Guhrau	24,554	63,039	39,485	—
6	Hirschberg	12,318	33,499	13,181	—
7	Jauer	9,568	25,163	15,595	—
8	Liegnitz	81,983	49,996	—	31,987
9	Löwenberg	31,852	88,324	56,472	—
10	Lüben	149,816	117,321	—	32,495
11	Militsch	87,361	40,615	—	46,748
12	Sagan	47,545	97,968	50,423	—
13	Sprottau	58,269	44,437	—	13,822
14	Schwiebus	4,349	23,245	18,896	—
15	Steinau	10,657	29,146	18,489	—
16	Wichlau	31,768	10,831	76,543	—
	Summa	711,683	944,753	358,132	125,062
	Hiezu das Breslauer Kammer-Departement.	698,379	2,265,414	1,567,035	
	General-Summe von ganz Schlesien und der Grafschaft Glatz . .	1,410,062	3,210,167 1,410,062	1,925,167 125,062	125,062
			1,800,105	1,800,105	

Das beste Räsonnement über diese Tabelle, theile ich aus einem Schreiben darüber mit:

„Ein allgemeiner Rückschlag der Obstcultur, wäre durch „die durchaus verderblichen Winter von 1784, 1785 und „1789 eher, als eine so beträchtliche Zunahme der Obstbäume „zu erwarten gewesen. Diese Winter zerstörten im platten „Lande alles, was zum Pflaumengeschlecht gehört; beschädig„ten die Aepfelbäume und die sauren Kirschsorten größten„theils, und nur die ausgewachsenen Birnen, und süßen „Kirschbäume blieben ohne beträchtlichen Schaden.

„Zunächst am Gebirge, und selbst in den geschütztern „Thälern im Gebirge, hat es sich ganz anders verhalten, und „ich sahe daselbst in den Jahren 1795 die reichsten Pflau„men-Erndten, und Obst von allen übrigen Gattungen, ohne „eine durch vorhergegangenen Frost erlittene Beschädigung „der Bäume wahrzunehmen.

„Man darf daraus schließen, daß die Gebirgsgegenden „von Schlesien vorzüglich zur Obstcultur gemacht sind; wozu „auch noch kömmt, daß das dortige Volk schon mehr Hang „zur Indüstrie und mehr Polizirung beweist; so daß Obst„pflanzungen im Freien, ausser den Gärten befindlich, „daselbst völlige Sicherheit finden. Dieses findet weit weni„ger im platten Lande statt; doch macht der Trebnitzsche und „Grünebergische Kreis, auch einige andere Gegenden des „Glogauischen Fürstenthums, eine Ausnahme.

„Die Anziehung der jungen Obstbäume war nur in Ober„Schlesien versäumt und ist durch die Königl. Baumschulen

„er-

„ergänzt; auch durch dieses Beispiel, in diesem Theile der „Provinz, weiter angefacht worden. Nieder-Schlesien hat „sich seinen Bedarf immer selbst zugezogen; aber große „Baumschulen, woraus auch andere versehen werden konnten, „waren ausser dem Trebnitzer und Löwenbergischen Kreise, „worin sich besonders das Dorf Werbach am Riesengebirge „ohnfern Flinsberg ausgezeichnet, sehr selten.

„Man durfte auch kein System, nicht eine Bezeichnung „der vorhandenen Sorten, und noch weniger die vorzüglich „guten Sorten darin erwarten. Die einheimischen Obstarten „sind nicht sehr mannichfaltig, und noch weniger vorzüglich; „aber schon lange waren nach Schlesien, vermuthlich noch „durch den an den Hof Ludwigs XIV. reisenden Adel die „besten französischen Sorten gekommen, ohne daß man auf „ihre Vermehrung gedacht hätte. Mir sind selbst, an so ge„nannten alten Franz-Bäumen die vorzüglichsten Aepfel und „Birn-Sorten vorgekommen, wovon die Besitzer selbst den „Namen ignorirten.

„In Absicht der Kirschen und des feinen Stein-Obstes, „ist Schlesien bis auf die neuern Zeiten arm geblieben. Der „Trebnitzsche Kreis und die Gegend um Stiberberg, haben „sich in der Cultur der Kirschen lange Zeit ausgezeichnet und „ich habe nicht mehr als 6 Arten sämmtlich zur süßen und „Herz-Kirsche gehörig ausfindig machen können, da die „ganze Stufenfolge von der gemeinen in Schlesien sehr „schlechten, schwarzen Sauerkirsche, bis zu süßen Kirschen, „sämtlich fehlet. Das Dorf Burgwitz bey Trebnitz hat „eine eigene, daselbst erzeugte Kirsche, welche den Namen „vom Orte beibehält, und welche der Ausbreitung werth ist.

„Gegenwärtig kömmt in Nieder-Schlesien auch mehr „System und Mannichfaltigkeit in die Obstbaumzucht, und „ich kann besonders, die sehr beträchtliche Anlage des Königl. „Landrathes Trebnitzer Kreises, Herrn v. Walter und Kra„neck zu Kapotschütz rühmen. Sie ist nach dem Vorbilde „der Scheidelwitzer geordnet und der dortige Gärtner ist ein „Scheidelwitzer Zögling.

„Der Trebnitzer Kreis zieht eine beträchtliche Einnahme „von seiner Obstcultur, und versorgt Breslau beinahe aus„schließend mit Kirschen und Pflaumen. Aus dem Grüne„bergischen Kreise geht vieles Obst in Substanz und vieles in „Präparaten, als Kirsch- und Pflaumenmus, nach Berlin. „Als Backobst, besonders von der feinern Art, wird wenig „zugerichtet, und Schlesien muß daher noch viel aus einigen „Oestreichischen Provinzen, und selbst aus Frankreich ziehen.

„Birnmus ist mir noch niemals vorgekommen, und selbst „Pflaumenmus, ausser Grünberg nur sehr selten, und „nur für die Küche der Vornehmern. Süßbirnen versteht „man nicht zu machen, und es ist selbst äusserst selten ge„schälte gebackene Birnen und Aepfel von guten Sorten, „geschweige eingemachtes, feines Steinobst zu finden. Es „fehlet uns also in Schlesien, in der That noch sehr viel, „um diesen Zweig der Industrie, bis zur Vollkommenheit „getrieben, und uns den darauf zu gründenden mannichfal„tigen Genuß verschaft zu haben; obgleich in dem letztern „Zeitraum ein starker Grund dazu gelegt ist."

So viel im Allgemeinen. Nun noch einige Specialia.

Das Beispiel der Königl. Baumschulen wirkte auch auf die Gutsbesitzer und andere Particuliers; es entstand eine große Menge Baumschulen fürs eigene Bedürfniß, welche nach dem Vorbilde der Königl. angelegt, und daraus mit den nöthigen Pfropfreisern versehen wurden. Die vorzüglichsten sind:

a) Zu Dyhrenfurt, Sr. Excellenz dem Minister Herrn Grafen von Hoym gehörig;

b) Zu Bresa, dem Land-Jägermeister Herrn Grafen v. Wedel gehörig;

c) Zu Kapetschütz, dem Königl. Landrath v. Walther gehörig;

d) Im Amte Brieg, zu Gartendorf und Linden;

e) Im Briegischen Kreise, zu Linden und zu Scheidelwitz wurden von den Forstbedienten Braun und Mehlhorn Privatbaumschulen angelegt; eben so

f) Zu Ohlau vom Plantagen-Inspektor Gädicke. *)

*) Hierzu kann der Herausgeber des T. O. G. noch fügen: den Herrn Geheimen Ober-Finanz-Rath v. Bulow, welcher zu Urskau bey Gros-Glogau eine Baumschule unterhält, zu welchen er sich seit 1795 die Pfropfreiser alle von hier nach den Benennungen des T. O. G. verschrieben hat, und nun eine beträchtliche Anzahl junger Bäume in Vorrath haben muß, um sie mit obigen Benennungen nach dem T. O. G. zu verlassen und in Schlesien zu verbreiten.

Gleichfalls gehöret hieher der Herr Oberjäger Stein zu Peiskersdorf bey Reichenbach, der seine Pfropfreiser seit eben so

Ausserdem noch viele, wovon es an Nachrichten mangelt. Jede Dorfgemeinde hat ihre eigene Baumschule, welche von besondern Planteurs in Ordnung gehalten werden. Selbst diese sind keinesweges unbeträchtlich, da in den Dörfern der beiden Kreise Brieg und Ohlau allein in einigen Jahren 12858 Stämme veredelt worden sind.

Daß man aber nicht blos beim Anlegen der Baumschulen stehen geblieben, sondern auch zum Auspflanzen in die Gärten übergegangen sey, beweiset die obige Tabelle. Im Jahre 1770 waren in Schlesien 1,410,062 Obstbäume vorhanden. Angenommen, daß davon bis zum Jahr 1797 ein Drittel theils vor Alter starben, theils von der ausserordentlichen Kälte der in diesem Zeitraum statt gehabten Winter getödtet wurden, und daß ohne die vorgenommenen Beförderungen der Obstbaumzucht, gegenwärtig nur überhaupt 940,042 Obstbäume im Lande vorhanden seyn könnten; nach der letztern Zählung aber wirklich vorhanden sind: 3,270,167; so ergiebt sich die Zuzucht an Obstbäumen in dem genannten Zeitraum auf 2,270,125 Stück exclusive derjenigen womit seit 1797 die Baumschulen im ganzen Lande noch bestanden gewesen sind. Schwerlich wird ein andres Land hierin Schlesien den Preis abgewinnen.

Mit der Auspflanzung der veredelten Obstbäume blieb man ferner nicht allein bei den Gärten stehen; sondern ging auch

so langer Zeit von hier nach dem T. O. G. bekommt, und nun neuerdings der Herr Graf v. Mahlian zu Lissa bey Breslau und Herr v. Nostitz Drzewucky zu Alt-Driebitz, welche zu ihren Baumschulen sich die Pfropfreiser nach den T. O. G. vom ersten Jahrgange an bis jetzt verschrieben haben.

auch an die Landstraßen und in die Büsche über. Ein Beispiel vom erstern ist die Allee aus Obstbäumen, von Petersdorf bis Dorotheenthal. Die daran gepflanzten Bäume, 500 an der Zahl, bestehen größtentheils aus Aepfeln, wenigen Birnen und noch weniger Kirschen. Jeder Baum stehet 10 Ellen vom andern. Die seit einigen Jahren starke Vermehrung der Raupen hat zwar durch die bestmöglichsten Anstalten zur Vertilgung derselben, großen Aufwand veranlaßt; er ist aber reichlich wieder vergütet worden, da das Pachtquantum für das Obst zuweilen über 200 rthlr. beträgt. Die Lage der Allee ist von Südost gegen Nordwest und daher den hier häufigen Windstürmen sehr ausgesetzt.

Diese Nachricht verdanken wir dem Herrn Ober-Jäger Stein zu Petersdorf bei Reichenbach.

Nun noch zum Schlusse ein Beispiel von veredelten Obstbäumen im lebendigen Holz. Zu den Gütern des Herrn Landjägermeister Gr. v. Wedell gehört ein in der Oderau gelegener Wald, worin viel Aepfel- und Birn-Wildlinge wachsen. Der Wald ist forstmäßig in Haue eingetheilt. Die Wildlinge bleiben beim Abtrieb stehen und werden so fort veredelt. Gegenwärtig sind drey Haue abgetrieben, und darin p. p. 300 St. Pfropfreiser aufgesetzt. Wenn nun die Eintheilung auf 16 Haue gemacht ist: so werden p. p. 1000 bis 1600 St Pfropfreiser erforderlich seyn. Diese Anlage wird unstreitig die einzige ihrer Art seyn. Sie befand sich, da ich sie zum letztenmahle sah, in der besten Verfassung, und wächst gedeihlich empor.

Seegen von oben dem Vater unserer Obstcultur.

Brieger.

II.

Ueber die Pomologie der Alten,

und zwar

der Römer.

Marcus Terentius Varro.

(Fortsetzung von S. 257. dies. Bandes.)

Indessen giebt es doch manche, die da glauben, daß ein Weinberg nicht mehr durch seine Früchte austrage, als was er wegen seiner Pflege zum Aufwand verlangt. Hiebey bemerke ich aber, daß sehr viel darauf ankömmt, was für einen Weinberg man bebaut, da es sehr viele Arten von Weinbergen geben kann. Denn einige Weinberge haben ganz niedrig wachsende Weinstöcke, die nicht auf Pfähle gestützt werden, wie in Spanien. Andere haben Weinstöcke die sehr hoch wachsen, die man mehrentheils die Hochjochigten nennt, wie z. B. in Italien. Diese letzteren werden nun entweder auf Latten gezogen, oder blos an Pfählen angebunden. Derer, welche an Letten gezogen werden, giebt es vier Arten, je nachdem sie an Pfählen, an Rohrstäben, an Seilen, oder endlich an einander selbst gezogen werden. Die erste Manier ist im Falernischen, die zweite im Arpinischen, die dritte im Brundusischen, und die vierte im Mailändischen sehr gewöhnlich. Die Art und Weise, wie dieses geschieht, ist zwiefach; entweder gerade auf wie im

Kanu-

Kanusinischen; oder gebogen, in die Länge und in die Breite, wie mehrentheils in Italien. Hat man alles, was zu diesen Hülfsmitteln für die Pflege der Weinberge gehört, in oder bey der Villa selbst, so ist ja der Aufwand nicht groß! Muß es aber aus der benachbarten Villa geholt werden, so kann es auch nicht so gar viel betragen. Die erste Art verlangt, wie ich schon angegeben habe, vorzüglich Weiden; die zweite Rohr; die dritte Binsen-Land; und die vierte muß Buschholz haben, aus denen man Pfähle und Latten für das Zusammenziehn der Weinstöcke verfertigen kann. — Was die eigentlichen Pfähle anbetrifft, so muß man deren gleichfalls auch vier Arten haben. Erstens muß man in einem Weinberge haben ganz starke, ohngefähr von Eichen- oder Wacholdernholze; und diese Pfähle werden Stammpfähle genannt. Zweitens nimmt man zu einem Pfahle einen Weidensetzling, aber am liebsten von recht hartem Weiden, weil diese in der Erde länger ausdauern. Drittens nimmt man ein Bündel Rohrstäbe, die man mit Bast zusammen gebunden hat, und senkt sie in thönernen Röhren, die keinen Boden haben, in die Erde ein, damit das Wasser ablaufen kann. Viertens, wo man gar nichts anders als die Weinstöcke selbst für einander braucht; indem man nemlich die Ranken des einen Baumes zu denen des andern hinüberzieht. Man nennt dieses mit dem Kunstworte „vumpus". Die Höhe jedes Weinstocks in einem Weinberge ist die Höhe eines Menschen. Die Breite der Pfähle von einander ist so groß, daß ein Joch Ochsen dazwischen ackern kann. Ein Weinberg macht um so weniger Aufwand, je weniger er Pfähle und Stützen bedarf, um guten Wein zu geben. Von dieser Art giebt es zwei, den Wein zu tragen. Die eine Art ist, wo die Erde von den Weintrauben, die so

weit herunter hängen, bedeckt wird; wie mehrentheils in Asien zu geschehen pflegt. Allein da wird der Wein von den Füchsen und Mäusen sehr dünne gemacht; so daß die Weinlese dann nie stark ausfällt; wo man nicht viele Mäusefallen stellt, wie man es auf der Insel Pandatheria thut. Die andre Art der Weinberge ist die, wo man nur den Weinstock unterstützt, der von den Weintrauben zu sehr gedrückt wird. Man nimmt nemlich zwei Fuß hohe Gabeln, steckt sie in die Erde, und läßt von diesen die mit Weintrauben beschwerten Ranken tragen, damit die Trauben vor allen Schaden gehütet werden mögen. Ist die Weinlese vorbey und das sogenannte Weinlese-Gestirn aufgezogen, so nimmt man die Gabeln wieder weg, und hebt sie auf, damit man sie über's Jahr wieder gebrauchen könne. Besonders pflege man in Italien so zu verfahren; und zwar bey den Aeatinern. — So viel liegt also daran, auf was für Boden dieser oder jener Wein erwachse. Denn wo der Erdboden feucht ist, da muß der Weinstock höher gezogen werden, weil der Wein zu seiner Erzeugung oder Ernährung nicht sowohl Feuchtigkeit und Wasser, als Luft und Sonne verlangt. Und daher glaube ich auch, daß der Weinstock in einem Weinberge sich so gerne an Bäumen hinauf zieht.

Ich sage, es kommt viel darauf an, zu wissen, von was für einer Beschaffenheit diese oder jene Erde sey, und wozu sie tauge, oder wozu sie nicht tauge. Dies kann man in drei verschiedenen Rücksichten, im allgemeinen, im eigentlichen und im gemischten Sinne behaupten. Im allgemeinen, wenn man sagt, die Erde, oder Italien, oder irgend ein anderes größeres Land. Denn darinnen hat man Stein, Sand, Erde und alles das übrige hiezu gehörige in dem

gemein;

gemeinschaftlichen Namen begriffen. Im eigentlichen Sinne redet man nur von der Erde selbst, die man mit keinem andern Worte, als nur mit diesem benennet. Im dritten angegebnen gemischten Sinne redet man überhaupt von einer Erde, in die man säen, und in der sich etwas fortpflanzen und erhalten kann; sie mag entweder eine kalkigte, oder thonigte, oder sandige Erde seyn. Eine solche Erde kann von allen andern Erdarten etwas enthalten, freilich von manchen mehr, und von andern weniger. So kann der Boden noch drei Hauptarten verschieden seyn. Entweder er ist kalkigt, oder thonigt, oder sandigt. Diese drei Verschiedenheiten leiden aber nun wieder folgende drei: nemlich der Boden ist entweder feucht, oder trocken, oder er hält zwischen beiden das Mittel. Alles dieses muß bey der Aussaat des Saamens sehr in Betrachtung gezogen werden. Daher säen auch erfahrne Landbauer in einen nassen Acker weit lieber Korn als Weitzen, und in einen trocknen eher Gerste als Korn. In eine Erde hingegen, die aus beiden gemischt ist, bringen sie sowohl Gerste als Weitzen. Ueberdies giebt es, bey allen diesen Verschiedenheiten, verschiedene Erdarten, einige noch weit feinere Distinktionen. Wie z. B. bei dem sandigten Acker. Hier kann nemlich oft gefragt werden, ob der sandigte Erdboden daselbst roth sey oder weiß. Und dies zwar aus dem Grunde; weil der weiße sandigte Boden für die jungen Bäume bey weitem nicht so gut ist, als der rothe, und die Baumzucht also in dem letztern weit besser denn in dem erstern gedeiht. Ferner giebt es auch noch die drei Eigenschaften des Bodens: ob er fett, mager, oder mittelmäßig sey. Je mehr ein fetter Boden die Fruchtbarkeit der Gewächse begünstiget, desto mehr legt ein magrer derselben Hinderniß in den Weg. Daher kömmt

es

es, daß man in solchen Gegenden, wie in der Pupinischen Provinz weder hoch und schön erwachsene Bäume, noch tragbare Weinstöcke, noch gute Feigenbäume, und die meisten Bäume oder Wiesen nur mit Moos bedeckt sehen kann. Auch ist das Stroh daselbst nur hungrig und dürre. Wie ganz anders ist es aber nun nicht in Hetrurien, wo ein fetter Boden ist. Da sieht man nichts anders als sehr fett erwachsenes und fruchtbares Getreide, schön und stark aufgeschoßene Bäume, und nichts von dem sogenannten Hungermoose bedeckt. In solchen Gegenden, welche einen mittelmäßigen Boden haben, wie in Tybur, läßt sich auch noch weit mehr mit demselben anfangen, als mit schlechterem. Man kann nemlich denselben melioriren, oder nur solche gute Gewächse in denselben bringen welche in ihm fortkommen. — Stolo unterbrach ihn, und sagte: welche Erde zum Ackerbau gut oder schlecht sey, das kann man, wie Diophanes von Bithynien schreibt, aus Zeichen abnehmen, die man theils von ihr selbst, theils aber auch aus den Gewächsen, die auf einem Boden erwachsen, erhält. Die Zeichen von ihr selbst sind die: ob sie weiß sey, oder schwarz, oder leicht, ob sie sich, wenn sie gegraben wird, leicht bröckelt; ob sie aschenfarbig, dicht und schwer sey. Was die Zeichen anbetrifft, die man aus den Gewächsen selbst nimmt, so bemerkt man erstlich dieselben nach den wilden Gewächsen, wenn diese schön und hoch erwachsen sind; oder man beobachtet sie nach den gutgemachten; wenn solche Gewächse in einem solchen Boden viele Früchte tragen. — Doch, fahre nun weiter fort Skrofa, und bestimme uns das Maaß der Aecker.

In Betreff des Ackermaaßes, so ist dieses nie ein und dasselbe geblieben, sondern dieser und jener haben ein verschie-

schiedenes angenommen. Denn in dem jenseitigen Spanien heißt man noch Jochen, in Kampanien noch Weydungen, und bey uns zu Rom oder in Italien überhaupt bestimmt man noch Jocherten. Ein Joch (Morgen) nennt man das, was zwei zusammengekoppelte Ochsen in einem Tage umzureissen oder zu pflügen vermögen. Eine Weydung (Pflug) ist das, was nach jeder Seite zu hundert Fuß breit ist. Ein Jochert ist, was zwei Quadrat-Getriebe hat. Ein Getrieb ins Quadrat ist hundert und zwanzig Fuß breit, und eben so viel Fuß lang. Auf lateinisch heißt ein solches Getrieb Actus. Der kleinste Theil eines Jocherts heißt ein Skrupel; und dieser hat zehn Fuß in der Länge, und eben so viel in der Breite. Nach diesem Grunde theilen denn auch die Messer die Unze des Ackers in den sechsten Theil ab. Ehedem machte der Skrupel den zwei-hundert und acht und achtzigsten Theil eines Jocherts aus, und war mit dem As in gleichen Werth gestellt.

Dadurch, daß man bisher in dem Maaß der Aecker nichts bestimmtes festgesetzt hat, sind viele Irrungen veranlaßt worden. Denn einige Villen hat man dadurch kleiner und geringer gemacht, als ein gehöriges Maaß eigentlich zugelassen hätte, und andere sind dadurch für weit größer ausgegeben worden. Beydes mußte Schaden und Nachtheil mit sich führen. Denn finden wir uns durch eine größere Angabe veranlaßt größere Gebäude auf der Villa zu erbauen, als es für das Auffassen der Früchte nöthig ist; so macht uns dies Aufwand, und bringt uns, da dies die Villa nicht abwirft in Schaden; weit größere Gebäude immer viel Reparaturen erfordern. Setzen wir hingegen nach jener Bestimmung zu kleine Gebäude hin, welche die Früchte nicht

zu fassen vermögen, so wird denn ein großer Theil derselben, weil er nicht untergebracht werden kann, verderben. — Natürlich! fiel Lizinius ein, man muß dabey auf alles Bedacht haben. Wo eine Villa mehr Weinberge hat, da müssen die Weinkeller, und da hingegen, wo sie mehr Fruchtacker hat, müssen mehr Scheuern angelegt werden. Wenn man eine Villa erbaut muß man ferner darauf sehen, daß man innerhalb ihren Ringmauern oder Gärten fließendes Wasser habe; wo dies aber nicht seyn kann, so muß man es doch bewerkstelligen, daß man es in der Nähe habe. Das beste Wasser ist, das aus einem Quell, der auf dem Grunde der Villa selbst sich befindet, entspringt: Nach diesem erst kömmt das Wasser, das beständig im Flusse ist, anders woher. Hat man aber überhaupt kein Quellwasser das fließt, so muß man Cisternen, welche unter den Häusern sich befinden, machen lassen, nebst einem unverdeckten See; das mit aus dem erstern die Menschen und aus dem andern das Vieh sein Wasser nehmen kann.

Man muß zu sorgen suchen, daß man seine Villa unten an dem Fuße waldigter Gebürge anbringe, wo man große Weiden hat; und daß die Villen solchen Winden entgegen stehen, welche zur Sommerszeit die besten sind. Wird man genöthiget an einen Fluß zu bauen, so hüte man sich ja, daß man ihm nicht entgegen baue, weil, wenn man dieses thut, man im Winter sehr viele Kälte und im Sommer sehr viele unreine und böse Dünste bekömmt. Auch nehme man sich in Acht, daß man nicht zu nahe an Sümpfen seine Gebäude anlege, weil, wenn diese anfangen von der Sonne ausgetrocknet zu werden, kleine Thierchen in denselben wachsen, welche, da sie zu klein sind, als daß man sie mit den Augen genauer

ver-

verfolgen könnte, in den Mund, Nase, und andere gröſſere und kleinere Oeffnungen des Körpers eindringen, wo sie denn sehr gefährliche und üble Krankheiten zu erregen pflegen. — Fundanius fiel ein: „was ist nun aber zu thun, wenn man durch Erbschaft einen solchen ungesunden Ort zum Erbtheil erhalten hat, daß man sich vor der Ungesundheit und Schädlichkeit desselben schütze?“ — Darauf glaube auch ich antworten zu können, sprach Agrius zu ihm: verkaufe ihn wie du es nur kannst, und geht dieses nicht, so verlasse ihn. — Man muß durchaus dafür sorgen, fuhr dann Skrofa wieder fort, daß die Villa nicht nach einer solchen Gegend zu liege, woher keine leichte und anmuthige, sondern schwere pestilentialische Winde kommen. Man darf sie nicht erbauen in einem zu engen Thale, sondern weit lieber auf einem hohen luftigen Hügel. Weil hier die Luft weit eher durchstreichen und alles was schädlich ist, hinweg nehmen kann. Uebrigens ist es auch da besser wohnen, wo die Sonne den ganzen Tag hindurch hinscheint, weil da alle kleine Insekten von der Hitze getödtet werden. Plötzliche Regengüsse, schnelleinherstürzende Flüsse sind nur denen gefährlich, welche in niedrigen oder engen Gegenden ihre Gebäude haben; so wie auch die Seeräuber an den Küsten für die Bewohner solcher Gegenden sehr gefährlich werden können, weil sie dann im Stande sind dieselben zu überrumpeln, ehe sie sich in Vertheidigungsstand setzen konnten. Weit sichrer aber läßt es sich nun aber auf erhabenen Oertern auch in dieser Rücksicht wohnen. — Alle Wirthschaftsgebäude müssen übrigens gut eingerichtet seyn. Die Ställe müssen sehr warm für den Winter eingerichtet werden; und für die Früchte, als da sind Wein, Oel und Obst, müssen, um sie aufzubewahren, gute Keller eingerichtet werden.

Mit

Mit gleicher Sorgfalt muß man ferner auch für die Wohnung der Familie bedacht seyn, wo sie bequem sich befinden und ausruhen kann, wenn sie von Arbeit, Hitze, oder Kälte müde und erschlaft ist. Die Schlafstube des Verwalters muß zunächst an die Thür gebaut seyn, damit er wisse, was ein und ausgehe, und was draußen paßire: besonders wenn nicht ein besondrer Thorhüter angestellt ist. Vorzüglich aber hat man darauf zu sehen, daß die Küche sich nahe am Hause befinde; weil daselbst, in der Winterjahrszeit früh des Morgens, noch vor Tagesanbruch, manches verfertigt, Speisen zubereitet und eingenommen zu werden pflegen. Auch hat man zu bedenken, daß man einen geräumigen verdeckten Hof oder Schoppen baue, damit Wagen und alle Instrumente, welche den Regen nicht vertragen, hier verdeckt und gesichert stehen mögen: denn in dem offenen blos umzäunten Hofe sind sie zwar hinlänglich gegen Diebe sicher, aber der schädlichen Einwirkung des Regens sind sie sehr unterworfen. Sehr gut ist es, wenn man auf einem großen Guthe zwei Schoppen hat. Die eine dient dazu, daß sie in ihrer Mitte eine Cysterne für Regenwasser habe, in der das Wasser aus Röhren springt, die zwischen den Säulen zugleich auch einen Fischbehälter abgeben kann. Hier können die Ochsen, wenn sie vom Felde kommen, zur Tränke und zur Schwemme geführt werden; so wie auch alles übrige Hausvieh. Auf der äussern Seite des Schoppens muß der Wasserbehälter sich befinden, wo man das Wolfskraut nebst andern zum Hausgebrauche gehörigen Dingen einweichen kann. Wird der äussere Theil des Hofes, da, wo das Wasser abfließt, mit Stroh oder Spreu bedeckt, und von dem Vieh tüchtig durcheinander geknetet, so kann man diese Materie als einen guten Dünger auf die Aecker fahren.

Es

Es ist daher sehr gut, wenn man auf einem Landguthe zwey Mistplätze, oder doch einen großen hat, der aber doppelt getheilt ist. Die Ursache davon ist diese; damit man auf den einen Acker frischen, auf andern Boden hingegen alten Mist ausführen kann. Als Dünger, im eigentlichen Sinne betrachtet, ist natürlich der alte Mist weit besser als der frische. Wer eine recht gute Mistgrube haben will, der suche sie von allen Seiten mit Gebüsche oder Ruthen zu bedecken und überdecken, damit die Sonne sie nicht trift: denn die Sonne darf ja vorher nicht den Saft ausziehen, welchen die Erde bekommen soll. Der erfahrne Landmann sucht daher, so viel als es ihm möglich ist, Wasser immer zuzuleiten, damit der Saft zurückbleibt.

Um das eingeärndtete Getreide aufzuheben muß man ein Gebäude errichten, welches einige den Feld- oder Regen-Schoppen (nubilarium) nennen. Es ist hinter der Tenne zu erbauen, wo man die Früchte ausdrischt; seine Größe muß sich nach dem Verhältniß des Grundes richten, und seine Oefnung muß gegen die Tenne zu gerichtet seyn; damit man die Früchte aus ihm gut auf die Tenne zu schaffen vermöge, und, wenn es regnen will, sie schnell wieder unter Dach und Fach bringen könne. Auf derjenigen Seite, wo es einen guten Luftzug hat, muß es Oefnungen bekommen.

Fundanius. Gewiß! ein Landguth ist immer um so fruchtbarer, je mehr man sich in der Erbauung von Gebäuden auf ihm mehr nach dem Fleiße und der Oekonomie der Alten, unsrer Vorfahren, als nach der Prachtliebe des gegenwärtigen Zeitalters richtet. Jene nahmen dabey durchaus Rücksicht auf die Tragbarkeit und Ergiebigkeit ihres Bodens,

oder auf die Menge ihrer Früchte. Gegenwärtig aber baut man nur zur Pracht. Daher standen auch die Oekonomie- oder Landgebäude der erstern in weit höherm Werthe als die Gebäude in der Stadt. Jetzt aber ist dies mehrentheils das Gegentheil. Bey ihnen lobte man sich ein Landguth, welches eine gute zum ökonomischen Gebrauche vortheilhaft eingerichtete Küche, geräumige Zimmer und Ställe, nebst einem Wein- und Oehlkeller, der nach dem Verhältnisse der Ländereyen erbaut war, hatte, und mit einem gegen einen Teich hetabhängenden Gemache versehen war. In welchem letztern man vorzüglich jungen Wein, der erst auf Bouteillen und Fässer gezogen war, aufbewahrte. Auf gleiche Weise suchten sie alle Anstalten zu treffen, um alles übrige auf ihren Landgütern zu einem guten ökonomischen Gebrauche einzurichten. Die vorzüglichste Sorge beim Erbauen von Gebäuden geht aber jetzt dahin, daß man auf seinen Landgüthern das prächtigste Stadtgebäude habe, welches mit den Prachtgebäuden eines Metells und Lukulls, die mit dem Schaden des Staats erbaut worden, wetteifern könne. So wie man jetzt darauf bedacht ist, daß das Sommerkabinet gegen den kühlen Norden, und das Winterkabinet gegen den warmen Abend zu angelegt werde; so frug man einst bey den Alten, vorzüglich und zuerst, nach welcher Seite zu der Wein- oder Oehlkeller seine Oefnungen bekommen müsse: da der Wein, entweder noch in der Frucht oder auch schon in den Fässern, mehr eine kältere, und die Olive, oder das Oel, mehr eine wärmere Luft liebt. Auch hat man darauf zu sehen, ob man seine Villa nicht auf eine Anhöhe, daferne nur sonst nichts daran hinderlich ist, erbauen könne?

Nun auch etwas von den Verzäunungen oder Mauern, die zum Schutz des Grundes dienen.

Man

Man kann vier Hauptarten davon annehmen. Die eine Verzäunung ist eine natürliche; die zweite eine ländliche; die dritte eine gegen feindliche Anfälle erbaute, oder eine kriegerische; und die vierte endlich eine künstliche. Alle diese Verzäunungen haben in ihren einzelnen Arten wieder mehrere Unterarten. So, z. B., besteht die erste Verzäunung entweder aus einer von Dornen und andern Ruthen zusammengesetzten lebendigen Hecke, die nichts von der brennenden Fackel eines vorübergehenden Muthwilligen zu fürchten hat, oder aus einem dürren Zaun. Und dieser wird entweder aus Stacketen; aus zusammengeflochtenen dürren Ruthen; aus durchlöcherten Planken, mit durch die Löcher gezogenen langen Stangen, wo zwei bis drei ohngefähr zusammen kommen; oder aus Baumstämmen, die man in die Erde senkt, gemacht. Die dritte, als die kriegerische Verzäunung besteht entweder aus einem Graben, oder aus einer hohen dicken von Erde aufgeführten Mauer, die sich nicht leicht übersteigen läßt. Der Graben ist dazu gut; daß er alles Wasser, das, als Regen, vom Himmel kömmt, gut auffassen kann, oder doch einen Platz darbietet, in den es abgeleitet zu werden vermag. Die Mauer aber hat das Gute, daß sie, mit dem Graben so verbunden, daß sie innerhalb desselben sich befindet, einen sichern Schutz und Befestigung darbietet. Gewöhnlich pflegt man diese Art von Verzäunung, auch um Obstgärten, da zu machen, wo öffentliche Wege, Heerstraßen und dergleichen sind, oder Flüße fließen. Am Salarischen Wege, auf dem Krustuminischen Gebiete sieht man an einigen Orten solche Mauern zugleich mit Gräben, damit der Fluß den Aeckern nicht schade. In Verbindung mit einem Graben nennt man eine solche Verzäunung einen Wall. Einzeln aber heißt eine solche Erdwand eine Mauer. Die vierte

Art von Verzäunungen ist die sogenannte künstlich gemauerte: denn sie besteht aus Mauerwerk. Und diese besteht entweder aus bloßem Stein, wie in dem Tuskulano; oder aus gebrannten Backsteinen, wie in Gallien; oder aus bloß gedörrten Backsteinen, wie im Sabinischen; oder aus Erde, in die man kleine Steine, in gewissen Formen, hineinschlägt, wie in Spanien und in Tarent dieses zu geschehen pflegt.

Will man aber übrigens solcher Verzäunungen, wie ich hier angegeben habe, sich nicht bedienen; so kann man Bäume dazu nehmen, welche als Gränzsteine an den Aeckern stehen, und vorzüglich dazu dienen, um Streitigkeiten zwischen den Gränznachbarn zu verhüten, oder doch dieselben sogleich zu entscheiden. Einige bedienen sich zu diesem Zwecke der Fichten; wie meine Frau bis auf ihren Sabinischen Landgüthern thut. Andere säen Cypressen, wie ich es in meinem Landguthe am Vesuv gethan habe. Andere setzen Ulmen, wie viele es bey Krustumium zu thun pflegen. Ueberhaupt ist dieses letztere jedem, der in dieser Gegend Landgüter hat, anzurathen; weil hier sich ein solcher Boden befindet, in dem Ulmbaum und Weinstock herrlich gedeiht, so daß man daselbst nicht allein vielen Wein zu ziehen vermag, sondern auch die Schaafe mit hinlänglichem Futter in frischen Reisern und Zweigen versehen kann.

Strofa. Dies waren also die vier Stücke, worauf, wie ich schon gesagt habe, vorzüglich vom Landmann zu sehen ist; nemlich, Form und Einrichtung des Landguths, Beschaffenheit der Erde, Größe des Ackers, und Verzäunung des Grundes. Für jetzt ist unter unsern Präliminärbestimmungen nur noch ein Theil zu behandeln nöthig, der aber

nicht

nicht unmittelbar zum Grunde gehört, sondern nur im Verhältnisse mit demselben sich befindet, übrigens aber gleichfalls sehr viel mit zur Kultur und Pflege eines Landguthes beyträgt. Ein solches Verhältniß kann auf vielerley Weise statt haben. Wenn nemlich die angrenzende Gegend dem Landguthe für seine Kultur hinderlich ist. Und dies kann geschehen; Erstlich: wenn wir in dieselbe weder unsere Früchte ausführen, noch auch andere Dinge, die wir brauchen, aus ihr zu uns einführen können. Zweitens: wenn die Wege, oder die Flüsse, auf welchen Aus- und Einfuhr getrieben werden könnte, entweder gar nicht vorhanden sind, oder doch in dem Zustande sich nicht befinden, daß sie gut paßirt werden könnten. Drittens: wenn in der zunächst angrenzenden Gegend sich etwas befindet, das dem Landguthe schaden oder nutzen kann. Welches wieder vier Unterabtheilungen leidet. Erstlich: wegen Straßenräuberei kann man öfters die besten Aecker nicht bauen; weil dadurch oft die Arbeit vieler Jahre vernichtet wird. Wie dies bey Celiem und in Lusitanien der Fall zu seyn pflegt. Zweitens: was eingeführt wird, darf nicht zu weit herkommen, sondern muß aus der Nähe seyn. Der Tauschhandel darf nicht zu weit in die Ferne gespielt werden. Einige haben kein Getreide, keinen Wein; oder sie leiden an andern dergleichen nöthigen Dingen Mangel. Andere aber haben Obst und Holz, und diese setzen nun gegen die erstern Artikel um. Vorzüglich gut ist es, wenn um eine Stadt zunächst herum alles das gebaut werden kann, was sie bedarf. Wenn sie gute Fruchtäcker hat, daß sie ihr Getreide sogleich bekommen kann. Wenn Obstgärten und auch Blumengärten in der Nähe der Stadt sich befinden. Denn weit von der Stadt entfernt das zu bauen, was der Stadt dienlich ist, bringt dem Landguthe

selbst wahrlich wenig Vortheil. Drittens: Ist es sehr gut die Landgüther der Reichen und Großen in der Nähe zu haben, von denen man, was man auf seinem Landgute braucht, immer wohlfeiler kaufen kann. Besonders was solche Dinge anbetrifft, die dort ausgerottet werden, uns aber zu gutem Gebrauche sind, wie Holzwerk zu Brettern, Pfählen und dergleichen; was auf jenen Willen immer im Ueberflusse wächst, bey uns aber nur mit vielem Aufwand erbauet werden kann. Auch in andern Rücksichten müssen die Landbewohner mit ihren Nachbarn immer in wechselseitigem guten Verhältnisse stehen. Z. B. in Betreff solcher Personen, welche mitunter höchst nothwendig sind; als da sind Aerzte, Gerber und Schmiede. Jedes nur in etwas beträchtliche Landguth muß eine solche Person haben, mit der er, dem andern, zur Zeit wo sie verlangt wird, aushelfen kann. Denn wenn jedes Guth alle solche Menschen und Künstler haben sollte, so würde erstlich ein zu großer Aufwand dadurch veranlaßt, und zweitens der Tod eines derselben ein zu beträchtlicher Verlust für dasselbe werden. Sind aber von dem Landguthe alle andere Landgüther zu weit entfernt, so hat man freilich darauf zu sehen, daß mehrere Mitglieder der Familie diese oder jene Kunst verstehen.

(Die Fortsetzung folgt.)

III.

Noch etwas über die Erziehung der Zwetschgenbäume aus ihren Steinen.

Ehedem, wo noch die so wohlthätige und gemeinnützige Obstkultur in tiefen Schlummer lag, und die Baumerziehung von den Oekonomen nur als eine Nebensache behandelt wurde, hat man auf die Anziehung der Zwetschgen aus ihren Steinen fast gar keine Hinsicht genommen. Wahrscheinlich mag der Grund darin gelegen haben, weil die ausgesäeten Pflaumensteine schwer aufgehen, und man immer eine Menge junge Zwetschgenbäume aus den ausgeschossenen Wurzeln der alten Stämme ohne viele Mühe erhalten konnte. Dadurch ward also die Erziehung der Zwetschgen aus ihrem Saamen fast gänzlich vernachläßiget. Man nahm damals, und wie auch noch jetzt, besonders unter den gemeinen Leuten zu geschehen pflegt, dergleichen Schößlinge aus den Wurzeln, und setzte sie gleich an die Oerter hin, wo sie ihren beständigen Stand erhalten sollten. Die alten Stämme, wenn sie nicht mehr tragbar, oder gar dem Absterben nahe waren, wurden abgehauen, und die am Stamme derselben ausgeschlagenen Bäumchen auf der Stelle stehen gelassen, und zu künftigen Bäumen anerzogen. Ja, manche neuere Pomologen und Baumerzieher *) haben sogar noch das Vorurtheil, daß

*) Physikalische ökonomische Baumschule. Frankf. und Leipzig 1792. Der ungenannte Verfasser dieses sonst sehr zu empfeh-

daß man keine andere Pflaumenbäume anziehen solle, als die, welche aus den Wurzeln, oder nahe an Stämmen der Pflaumenbäume von guter Art ausgesprossen wären. Die Zwetschgenkerne, wenn man sie auch mit ihrem Fleische legte, verfaulten und vermoderten den Winter über in der Erde, und die wenigen Pflanzen, die man davon erhielte, taugten nichts, bekämen Stacheln, und die Pflaumen würden klein und sauer.

Ersteres beruht allerdings auf Wahrheit, weil nach den neuern Versuchen die Zwetschgen eine ganz eigene Behandlung, von der man ehemals nichts wußte, in der Kernschule erfordern. Mir ist es selbst so gegangen. Ich legte die von einem Scheffel Zwetschgen gesammelten Steine im Herbste Linienweise in die Kernschule, und bedeckte die Rinnen mit einem Zoll Erde. Es kamen aber im Frühjahre wenige Pflanzen zum Vorscheine. Beym Nachsuchen fand ich, daß die in den Steinen liegenden Saamenkerne theils vermodert und verfaulet, theils von Maden durchfressen waren. Die wenigen Kerne, welche ausprossten, wuchsen sehr kümmerlich und bekamen von unten aus Stacheln, die sich aber in der Folge durch öfteres Ausputzen gänzlich verlohren. Auch habe ich, nach des Herrn Oberpfarrer Christs Anweisung, Versuche gemacht, und die Zwetschgen mit ihrem Fleische ausgesäet, welches sonst beym Kernobste nicht genug zu empfehlen ist, aber ohne Erfolg, indem ich eben so wenige Pflanzen bekam. Daß aber dergleichen aus Kernen erzogene

pfehlenden Buches verwirft Seite 191, die Erziehung der Pflaumenbäume aus ihren Saamen gänzlich, und verlangt, daß man blos solche, die aus den Wurzeln ausgeschossen, anpflanzen solle.

gene Pflaumbäume kleine und saure Früchte bringen sollten, ist ein bloßes eingewurzeltes Vorurtheil, und streitet mit den gemachten neuern Erfahrungen. Ich habe selbst unter meinen Zwetschgen dergleichen Bäume, die eben so gute und noch bessere und grössere Früchte tragen, als die, welche von Wurzelschößlingen abstammen, ob sie gleich nicht den besten Boden und Standort haben.

Wer also seine Zwetschgensteine, ohne vorher gegangene Zubereitung, entweder mit, oder ohne Fleisch im Herbste aussäet, der wird, nach meiner Erfahrung, gewiß wenige oder gar keine Pflanzen bekommen. Die neuern Pomologen und Baumerzieher haben daher verschiedene und folgende Vorschläge über das Aussäen der Zwetschgensteine gethan, welche auch im T. O. G. Seite 74. B. 1. Seite 241. B. 3. angezeiget worden.

1) Sollen die Zwetschgensteine bey ihrem Säen nicht unter die Erde gebracht, sondern auf das Beet hingestreuet und aufgetreten werden. Der Regen und die Luft, Schnee und Nebel, Wärme und Kälte machten die Obertheile des Steines während des Herbstes und Winters mürbe. Dann könnte im Frühjahre die Feuchtigkeit und Wärme durch das mürbe gewordene Holz des Steines bis zum innern Kerne eindringen und der Keim viel leichter hervorbrechen. So gut und zweckmäßig auch dieser Vorschlag zu seyn scheint, so muß ich doch bekennen, daß mir der Versuch nicht gelingen wollte, ob ich gleich alles pünktlich befolgte. Die Steine, von welchen einige aufkeimten und heranwuchsen, waren größtentheils verstockt, und die Saamenkörner so mürbe, wie Teig.

2) Soll man im Herbste die Kerne schichtweise mit rothem Kellersande in ein Gefäß legen, so daß jede Schicht Sand die Kerne einen Zoll hoch bedecke, und daß Gefäß selbst den Winter über im Keller stehen lassen. Im März keimten die Kerne, dann müsse man sie ins Kernbeet legen, und mit wenig Erde bedecken. Diesen Vorschlag habe ich bey meinem Versuche in so weit bewährt gefunden, daß die Kerne in den obern drey Schichten wirklich keimten und in der Kernschule gut fort kamen und rasch heran loderten, die Kerne in den untern Schichten aber gänzlich vermodert und verdorben waren. Mehrere Versuche um hinter das wahre Mislingen zu kommen, habe ich damit nicht angestellt, weil ich eine weit bessere Art habe Zwetschgen aus ihren Steinen zu erziehen, zu welcher ich bloß durch Zufall gekommen bin.

Man werfe die gesammelten Zwetschgen-Steine vor dem Aussäen in ein Faß, und gieße darauf Mistjauche oder faules Mistpfützenwasser, so daß dasselbe ohngefähr einen Fuß überden Kernen stehet. In diesem Zustande bleiben die Steine 24 Tage oder 5 Wochen stehen. Dann werden die Steine, wenn vorher die in der Oberfläche aufschwimmenden unbrauchbaren Steine weggeworfen worden, auf das artene beet linienweise in Rinnen gelegt, und mit 1. oder 2 Zoll Erde bedeckt. Im Frühjahre gehen die Kerne wie Moos auf, wenige bleiben zurück, und die Pflanzen wachsen rasch und freudig heran. Auf diese Weise erzieht auch der Herr Senator Giese, mein verehrungswürdiger Freund und Gönner, seine Zwetschgenbäume. Man glaube ja nicht, daß etwa der in der steinernen Schale liegende Kern von der Schärfe des Wassers lose, oder gar in seine Verwesung übergehe. Dadurch wird nicht nur die äussere steinerne

Hülle

Hülle mürbe gemacht, sondern es dringen auch die feinen salzigen und öhlichten Theile in das Innere des Saamen-Kerns, befruchten gleichsam dasselbe und geben ihm zur Zeit der Entwickelung mehr Kraft die mürbe gewordene Steinhülle vollends zu durchbrechen. Ich kenne einen Guthsbesitzer in der Lausitz, der seinem Gesinde alle Jahre eine Quantität süße und saure Kirschen zum Vorspeisen giebt, mit der Bedingung, daß sie solche mit ihren Kernen verzehren müssen, weiset ihnen sodann ein Beet im Garten an, wo sie sich der Naturbedürfnisse entledigen müssen. Im Herbste wird der Ort, nachdem vorher die Exkremente auseinander gestreut worden, oberflächlich umgraben. Im Frühjahre kommen die schönsten Kirschpflanzen zum Vorschein, die weit freudiger, als die nach gewöhnlicher Art ausgesäeten Kerne heranwachsen. Zu den Gedanken, die Kerne erst in Mistjauche einzuweichen, ehe sie der Kernschule übergeben werden, hat mich folgender Umstand veranlaßt;

Durch die hiesige Stadt Wittenberg fließen zwey Bäche, der so genannte riesche, und der faule Bach, neben den Häusern vorbey. In diese gehen die mehresten Abtritte. Aller Unrath und Abgang aus den Küchen wird hinein gespület, wo es denn geschieht, daß zur Kirsch- und Pflaumen Zeit viele Kerne hineingeworfen werden. Diese Bäche werden im Herbste gereiniget und ausgeschlemmet. Von diesem Schlamme und Bachenschutte, der eine sehr gute Düngung enthält, ließ ich etliche 20 Fuder auf ein Paar Sandstücke in meinem Garten fahren, solchen auseinander breiten, damit er den Winter über recht durchfrieren und mürbe werden möge. Im Frühjahre ließ ich den Fleck nur oberflächlich durchstechen, um Erdäpfel zur Viehmastung

zu

zu stecken. Ehe aber diese noch auskeimten, war der Ort gleichsam wie überdeckt von aufkeimenden Kirschen, Pflaumen und Pfirsichpflanzen, die ich mir gar nicht vermuthete, weil ich dergleichen gar nicht dahin gesäet hatte. Ich erklärte mir diese Erscheinung gleich, und merkte, daß solche von den in dem Schlamme und Bachenschutte befindlich gewesenen Kernen herrührten. Man sollte glauben, daß die Kirsch- und Pflaumensteine die Zeit über, als sie in diesem unreinen Wasser und scharfen Schlamme gelegen, hätten verderben müssen! —

Wer also auf obige Art, die mit geringer Mühwaltung verknüpft ist, die Zwetschgen-Steine vor Einlegung ins Saumenbeet vorbereitet, der kann auf eine Menge junger Pflanzen sich Rechnung machen, die in wenigen Jahren, wenn der Boden nicht zu schlecht ist, ausgehoben, und auf ihren künftigen Standort versetzt werden können. Die Bäume aus Kernen werden weit gesünder und dauerhafter, wachsen rasch heran, haben in Verhältniß mit der Krone regelmäßige Wurzeln, und erlangen, weil sie durch Wurzelschößlinge nicht entkräftet werden, ein höheres Alter, als die Bäume von Ausläufern der Wurzeln. Diese haben gleichsam einen Busch von Haar und andern in sich gewachsenen besenmäßigen Wurzeln, die gleich im ersten Jahre nach der Aussetzung wieder ausprossen, und den Musterstamm, wenn die Wurzeln nicht alle Jahre von ihren Schößlingen gereiniget werden, auszehren. Nach 20 Jahren ist ein solcher Zwetschgenbaum abständig und untragbar, dahingegen ein Kernstamm über 40 und mehrere Jahre, bey guter Pflegung alt werden, und noch die schönsten Früchte tragen kann. Wer wird nicht also lieber

Zwetsch

Zwetschgenbäume aus Kernen haben wollen, als aus Wurzelausläufern, da man jene doch mit leichter Mühe anziehen kann.

D. Hennig.

Druckfehler.

In dem 9ten Stück des T. O. G. 1798, Seite 190 ist unter den Synonimen der Goldreinette, ein, den Sinn entstellender Druckfehler vorgekommen.

Das und zwischen Pipping und Goldreinette muß weg. Man könnte sonst glauben, daß alle drey benannten Sorten Wieneräpfel genannt würden, dies gilt aber nur allein von dem Palle pomme rouge, da hingegen der Englische Pipping auch Goldreinette benahmt wird.

D.

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume; Des Quittenbaums. (Fortsetzung.) S. 265

II. Birn-Sorten.
No. LXV. Die Damen-Birn. — 271

III. Pfirschen-Sorten.
No. VIII. Die weiße Magdalena. — 277

IV. Kirschen-Sorten.
No. XX. Die runde marmorirte Süßkirsche mit festem Fleische. — 284

Zweyte Abtheilung.

I. Ueber die Obst-Cultur in Schlesien. (Fortsetzung.) — 290

II. Ueber die Pomologie der Alten. (Fortsetzung.) — 300

III. Noch etwas über die Erziehung der Zwetschgenbäume aus ihren Steinen. — 315

Der teutsche Obstgärtner.

Eilften Bandes, Sechstes Stück, 1799.

Erste Abtheilung.

Charakteristik der Obstsorten.

Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume.

(Fortsetzung von S. 277. des II. Bandes.)

7. Des Quittenbaums.

Den Unterschied unter den drey angezeigten Quittensorten giebt Miller in seinem Garten-Lexicon Theil 1. Seite 956. so an:

1) Die Birnquitte, Cydonia (oblonga) foliis oblongo ovatis subtus tomentosis, pomis oblongis, basi productis. Der Quittenbaum mit länglicht-eyrunden Blättern, die auf der untern Seite wollige sind, und einer länglichten Frucht, die an ihrer Basis verlängert

ist. Cydonia Fructu oblongo leviori Tournef. inst. R. I. C. 632.

2) Die Aepfelquitte (Maliformis) foliis ovatis, subtus tomentosis, pomis rotundioribus. Der Quittenbaum mit eyrunden Blättern die auf der untern Seite wolligt sind, und einer runden Frucht. Cydonia fructu breviore et rotundiore, Tournefort Inst. R. I. C. 633.

3) Cydonia (Lusitanica) foliis obverse ovatis subtus tomentosis. Der Quittenbaum mit spatelförmigen Blättern die auf der untern Seite wolligt sind. Cydonia Latifolia Lusitanica. Tournef. Inst. R. I. C. 633.

Diesem fügt Miller bey: Man hat von dieser Frucht verschiedene Varietäten, welche in den Fruchtgärten und in den Pflanzschulen zum Verkauf gezogen werden, von denen eine, eine weiche eßbare Frucht ist. Es giebt auch noch eine, mit einer stark anziehenden Frucht, und eine dritte mit einer sehr kleinen Frucht, welche über und über mit Baumwolle besetzt und des Zeichnens kaum würdig ist. Ich halte sie für Varietäten die aus dem Saamen gezogen werden können. Die drey oben angeführten Sorten aber, halte ich für verschiedene Sorten, indem ich sie selbst aus dem Saamen gezogen und nie eine Veränderung an ihnen wahrgenommen habe.

Der Herr Oberpfarrer Christ führt in der neuen Ausgabe seines Handbuchs, Seite 598, ausser den drey oben von Miller, Duhamel und andern Pomologen angeführten Sorten, noch drey andere Sorten an, welches vielleicht diejenigen sind, deren hier Miller als Varietäten gedenkt. Er nennt sie

a) die

a) die eßbare Quitte (sollte wohl heißen, roh eßbare Quitte, weil man jene andern auch essen kann). Sie ist, spricht er, eine Birnquitte, mittelmäßig groß, auch mit Wolle bedeckt, von mildem Fleisch, und kann deswegen roh gegessen werden. In Georgien kann man die reifern Quitten roh essen, ohne daß sie den Mund zusammen ziehen. Die Georgischen Quitten haben einen viel schwächeren aber doch eben so lieblichen Geruch als die Unsrigen. Ob nun die beschriebene eßbare Quitte die Georgische sey, oder davon herstamme, ist noch zu untersuchen. b) Die braunschweigische Quitte. Diese ist groß und weiß, und c) Die engländische Quitte auch Baumwollenquitte genannt. Diese ist nur mittelmäßig groß und überall sehr stark mit einer weißen baumwollenartigen Wolle überzogen, das man indessen auch bey den andern Sorten findet.

Wir sehen hieraus, der Quittensorten können soviel nicht gezählt werden, wie bei den schon beschriebenen andern Obstsorten, es sind ihrer aber auch genug, zumal sie nicht roh sondern mehrentheils in der Küche, Conditorey ꝛc. zubereitet, erst eine Nahrung und Speise der Menschen werden, wovon wir nun auch reden wollen.

Je weniger die Quitten roh gegessen werden können, desto mehr hat man sie durch Zubereitung unter mancherley Gestalt nützlich zu machen gesucht. Die Quitten werden eingemacht, es werden Compotte daraus gemacht; man macht sie viertelweise ein, macht Marmelade Pasteten daraus, selbst ein angenehmer Quitten-Liqueur wird aus ihnen bereitet. Hier also einiges von ihrer Behandlung.

Quittenkuchen zu machen. Man nimmt die Quitten, blanchirt (kocht oder siedet) sie im Wasser ganz weich, sodann preßt man sie durch ein klares Sieb, nimmt auf ein Pfund Mark, ein Pfund gestoßenen Zucker, thut alles zusammen in einen Kessel, und röstet es so lange auf dem Feuer, bis es anfängt sich an den Kessel anzuhängen. Nun läßt man es kalt werden, thut es in einen Mörser, stößt es eine halbe Stunde, dann reibt man von einer Citrone das gelbe hinein und stößt alles wohl unter einander. Alles dieses thut man in einen Reibasch, schlägt 18 — 20 Eyer zu Schaum und rührt ihn nach und nach darunter. Wenn man hiermit eine Stunde fortgefahren, so wird es in eine Schüssel oder Pfanne gethan und langsam gebacken.

Quittenbrod zu machen. Man nimmt Quitten, siedet sie weich, schälet und schabet sie, knetet dieses durcheinander und thut es in einen Kessel, in welchem es sehr stark geröstet werden muß. Hierauf wiegt man auf ein Pfund Mark, dreyviertel auch wohl ein Pfund Zucker, stößt selbigen klar, thut den Zucker hinein, setzt es auf das Feuer, und läßt es mit beständigem Rühren so lange darauf, bis es sich an der Seite ansetzet. Hierauf nimmt man Zimmt, Nelken, Cardomomen, Citronat, Orangenschalen, Citronenschalen, schneidet alles sehr zart, und nachdem man die Masse vom Feuer genommen, thut man die Species hinein, füllt sie in Formen oder Kapseln, so ist das Brod fertig.

Quittenlar zu machen. Man nimmt Quitten, siedet sie etwas hart und schneidet sie in Stückchen. Hierauf wiegt man auf ein Pfund Quitten ein Pfund Zucker, kocht selbigen zum gefrornen, thut die Quitten hinzu und läßt sie unter

unter beständigem Rühren sehr kochen. Wenn es an der Seite hart wird, so ist es gut. Dann füllt man dieses in Kapseln und setzt es in trockne Schränke.

Quittenkäse zu machen. Nimm Quitten, putze sie sauber ab, thue sie in einen Kessel und siede sie weich, dann schabe und drücke sie durch ein zartes Sieb, röste diese Masse auf dem Feuer etwas stark, dann wiege auf ein Pfund Mark ein Pfund Zucker ab, und koche ihn zum starken Flug, diesen rühre man nach und nach in die Marmelade, und setze sie auf das Feuer und laß sie eine zeitlang kochen; dies fülle alsdann in Kapseln so ist es fertig.

Quittengelé zu machen. Man nimmt Quitten, schneidet sie in Stückchen, nachdem sie vorher reinlich abgetrocknet worden sind. Hierauf thut man sie in einen Kessel und siedet sie, aber nicht zu weich und nicht zu hart. Wenn dieses geschehen ist, gießt man das Wasser ab, und drückt oder preßt sie durch ein leinen Tuch. Ist dieses geschehen, so nimmt man auf ein Pfund Gelé ein Pfund Canarienzucker, läutert selbigen und kocht ihn zum Bruch, gießt hierauf das Gelé hinein und läßt sie hitzig kochen, damit sie weiß wird, und zwar so lange bis große Klumpen herunter fallen. Vom Gelé kann man erstlich die Haut abziehen.

Quittenpasten zu machen. Man nimmt Quitten, siedet sie sehr weich, schälet sie und drückt sie durch ein zartes Sieb. Hierauf nimmt man dieses Mark und röstet es etwas stark. Auf ein Pfund Mark kommt ein Pfund Zucker, läutert und kocht ihn zum Flug, worauf das Mark nach und nach darunter gerührt und wie Hambütte aufgesetzt wird.

Quittenkompott zu machen. Man nimmt Frankfurter Quitten, schälet sie fein sauber und ein wenig Citronensaft hinein, damit sie nicht roth werden. Diese siedet man weich und nimmt nun geläuterten Zucker und läßt sie darinnen kochen bis der Zucker zum Flug ist. Hierauf nimmt man Aepfel, kocht Gelé davon und thut sie hinein, kocht sie sehr hitzig und thut sie nachher auf nasse Teller und läßt sie kalt werden.

Quittenliqueur zu machen. Man nimmt Quitten und wischt sie reinlich ab, putzt die Blume gut aus und reibt sie auf einem Reibeisen klar. Hierauf preßt man den Saft durch ein reinliches Tuch und nimmt so viel abgezogenen Brandwein als man Saft hat und vermischt beydes mit einander. In diese Materie thut man auf eine Kanne die hier vier Näsel hält, ein Loth Zimmt und ein halb Loth Nelken auch etwas Coriander. Hierauf nimmt man Zucker nachdem man den Liqueur viel oder wenig süß haben will, und kocht ihn in einem irdenen Tiegel hellbraun, nimmt ihn vom Feuer und gießt etwas von dem zurückbehaltenen ausgepreßten Quittensaft darzu, endlich thut man es zusammen mit den Speciebus, in obige Masse von Saft und Brandwein, setzt es in einer Bouteille auf den warmen Ofen und läßt dieses einige Zeit stehen, so erhält man einen guten Quittenliqueur.

Quittensaft oder Wein zu machen. Man nimmt schöne reine reife unbeschädigte Quitten, wischt sie reinlich ab, und schneidet die Blume heraus, reibt sie sodann auch auf dem Reibeisen klar bis auf die Kerne und Korngehäuse, preßt durch ein leines Tuch den Saft heraus, und filtrirt ihn

zwey-

zwey bis dreymal so lange bis er recht hell ist. Hierauf thut man ihn in ein irdenes Geschirr und setzt ihn auf ein gelindes Kohlfeuer bis er zu kochen anfangen will. Sobald als er dieses will, so nimmt man zu zwey Maaß Saft drey Loth Canarienzucker und läßt ihn einmal mit dem Zucker aufsieden, wornach man ihn vom Feuer nimmt, und wenn er abgekühlt ist, so thut man ihn in kleine Nöselbouteillen, gießt aber zwey Finger breit frisch gepreßtes Mandelöhl darauf, verwahrt sie wohl und stellt sie an einen kühlen Ort. Er hält sich solchergestalt ein ganzes Jahr im Keller.

Ich habe hier verschiedenes vom Gebrauch der Quitten im Haushalt deswegen angeführt, weil sie zum frischen Genuß und ohne wirthschaftliche Bereitung nicht annehmlich sind. So zubereitet gewähren die Quitten eine angenehme Veränderung im Genuß derselben und ich hoffe manchem einen Dienst hiermit erwiesen zu haben, da mancher in einen Garten den er kauft so viele derselben antrift, daß er nicht weiß was er damit anfangen soll. Dieses wußte Hirschfeld wohl, darum sagt er zu ihrem Lobe von ihr: Gekocht verändert die Quitte auf einmal ihre Natur. Das Feuer macht ihr hartes Fleisch genießbar und angenehm und verwandelt ihre starke Ausdünstung in einen lieblichen Geruch. Der Zucker mildert die Herbigkeit, und ein erhabner Geschmack tritt an die Stelle einer ungenießbaren Rohigkeit. Nach der Zubereitung zeigt demnach diese Baumfrucht erst ihren wahren Werth, und es giebt wohl keine die so mannichfaltig durch die Kunst zubereitet werden könnte. Selbst in Krankheiten werden Zubereitungen von Quitten von den Aerzten empfohlen, wegen ihrer kühlenden und adstringirenden Kräfte. So sagt Murray in seinem Apparatu Medicami-

num Theil III. Seite 199. daß der Saft davon mit Zucker bis zur gewöhnlichen Dicke eingekocht, vortreflich kühle und daher in Durchläufen nicht zu verachten sey. Der Syrup davon, der aus seinen Säften mit rothem Wein und Zucker und einigen Gewürzen verfertiget werde, sey stärkend und anziehend.

Hirschfeld sagt daß die Blätter des Quittenbaums von den Landleuten in Frankreich sehr geschätzt würden, indem sie solche in Brandwein oder in heiß gemachten Wein tauchten, und sie auf alte Beingeschwüre legten.

Auch der Quittenschleim wird von den Aerzten als ein Hausmittel in verschiedenen Fällen angerathen, besonders für böse Augen bey Kindern nach den Blattern, und bey bösen Hälsen zum Gurgeln. Er wird folgendergestalt gemacht: Man stößt Quittenkerne, und gießt kochendes Wasser darüber und läßt sie stehen. Der Auszug wird eine zähe Gallerte. Wenn man ihn zu Dämpfung der Hitze bey Kindern die Blattern auf den Augen haben brauchen will, so bratet man Borstorferäpfel, nimmt von diesen die erkaltete zarte Masse, und vermischt den Quittenschleim damit, faßt dieses zwischen ein Läppchen und legt es auf das leidende Auge. Sogar soll es, besonders Pferden helfen, wenn sie Hitze in Augen oder gar eine Blatter auf dem Auge haben, wenn man blasen Quittenschleim mit einem Federkiele in das Auge streicht. Bey bösen Hälsen muß der Schleim verdünnt werden, wenn man sich dessen zum Gurgeln bedienen will.

LXVI. Die Hirtenbirn.

II.

Birn-Sorten.

No. LXVI. Die Hirtenbirn. (Taf. 16.)

Fr. la Pastorale ou Mulette d'Automne.

Frucht.

Es ist dieses eine ansehnliche und sehr in die Augen fallende, besonders aber wegen ihrer Form leicht kennbare Birn. Sie ist länglich und ihre größte Breite fällt in die obere Hälfte ihrer Länge nach der Blume zu, von da sie sich kurz zurundet. Die Blume ist nur flach auf der plattrunden Oberfläche eingesenkt. Der Stern liegt zurück und an seinem innern Rande stehen noch viele verdorrte Staubfäden. Die Oefnung desselben ist groß, aber nicht sonderlich tief. Gegen den Stiel fällt sie von ihrer größten Breite an sehr ab und wird ausgehöhlt stumpf spitzig. Wo die Birn eigentlich aufhört da würsteln sich noch einige immer kleiner werdende Falten an dem Stiel hinan, woran sie vorzüglich mit kennbar wird. Der Stiel ist lang und fleischigt, und hat gern zwey Drittel der Länge der Birn. Sie selbst mißt in ihrer Länge drey Zoll und in ihrer Breite zwey und einen halben Zoll, und gehört zu No. 19. der IV. Klasse der Birnformentafel, zu den rundperlenförmigen Birnen. Die Grundfarbe ist hellgelb, und hat selten, wenn sie auch der Sonne sehr ausgesetzt gewesen ist, einige Röthe; sie ist aber mit vielen kleinen grünen bisweilen auch mit einigen röthlichen Punkten

bestreut. Das Kernhaus ist nach dem Stiele zu rund und gegen die Blume spitzig und wird, sonderlich die Grenze desselben durch einige kleine Steinchen bezeichnet. Die Kernkammern sind geräumlich, hoch, aber verschlossen; die Kerne Caffeebraun, breit und gerade aus zugespitzt. Das Fleisch ist weiß und brüchig, hat Saft in Ueberfluß, und dieser ist von einem angenehmen zuckerhaften Geschmack. Sie wird Ende Septembers reif, und hält sich ohngefähr vier Wochen, dann wird sie teig. Sie trägt sehr fleißig und zeichnet sich auch dadurch aus, daß sie büschelweise wächst, und man immer drey, vier und fünfe neben einander gewachsen sieht, daß man auch den Baum von weiten an seiner Frucht erkennen kann. Die Birn ist ganz gut, ich finde aber das Vorzügliche, das mehrere Pomologen an ihr finden wollen, nicht. Vielleicht rührt hier der Mangel vorzüglicher Güte daher, weil sie in einem Thal auf einem feuchten Grunde steht. Wegen ihres vielen Saftes kann sie auch recht gut zu Birnwein oder Essig benutzt werden.

Baum.

Der Stamm ist stark, die Haupt- und Nebenäste setzen sich nach einander oder in Gabeln an, und breiten sich gleich von unten her aus. Die Zweige sind mittelmäßig lang und steif, stehen auch enge an einander, so auch das Tragholz, das etwas unordentlich wechselt, aber lang und buschigt wächst. Die Sommerschossen sind gleichfalls von mittelmäßiger Länge und Stärcke und haben eine grüngelbliche Farbe. Die Krone ist pyramidenförmig, und da sie stark mit Zweigen besetzt ist und diese auch stark belaubt sind, so ist sie sehr dicht.

Blatt.

Blatt.

Das Blatt kann man mehr rund als lang nennen. Seine größte Breite fällt mehrentheils in die unterste Hälfte seiner Länge, nach dem Stiele zu, von da es gegen denselben sich kurz zurundet. Gegen den Ausgang nimmt es mehr ab und verliehrt sich in eine kurze Spitze. Die Rippchen sind sehr enge und unordentlich gereihet, laufen auch sehr krumm nach dem Rande zu. Auf diesen stehen kleine stumpfe und undeutliche Zäckchen. Die Farbe des Blattes ist hellgrün.

Vergleichungen.

Diese Birn findet man bey den Pomologen die Abbildungen geliefert haben mit der Unsern vollkommen übereinstimmend. Siehe erstlich die LV. Tafel Theil III. des Duhamel, welche er Seite 33. unter B. C. folgendermaßen beschreibt. Dieser Baum ist besser auf Wildlinge gepfropft als auf Quitten. Die Triebe sind lang, von mittelmäßiger Dicke, an jedem Auge etwas eingebogen, hellbraun, etwas mit Mehl bestreut und mit sehr kleinen Punkten getüpfelt. Die Knöpfe sind dreyeckigt, etwas breit gedrückt und liegen auf dem Zweige. Die Füße sind breit und stehen hervor. Die Blätter sind zwey Zoll neun Linien lang und zwey und zwanzig Linien breit, fein und ganz feicht gezahnt. Der Stiel ist funfzehn Linien lang. Die mittelmäßigen Blätter sind lang, fein und ziemlich tief gezahnt. Ihre Rippe macht unterwärts einen Bogen. Ihr Stiel ist zwey und zwanzig Linien lang. Die Blume hat funfzehn Linien im Durchmesser. Die Blumenblätter sind oval, etwas löffelförmig ausgehöhlt. Die Kölblein der Staubfäden sind roth mit vielem Weißen vermischt. Die Frucht ist groß und lang. Zwey Zoll sechs

Linien

Linien im Durchmesser, drey Zoll 9 Linien an Höhe, gegen die Mitte dick, und nimmt gegen den Kopf zu an Dicke ab. Das Auge steht fast der Frucht gleich. Gegen den Stiel zu nimmt sie an Dicke ziemlich gleichförmig ab, und ist am Ende nicht spitzig, sondern zugerundet. Der Stiel stehet der Frucht gleich, ist dreyzehn bis vierzehn Linien lang, dick, beym Anfang fleischig, und hat bisweilen einen großen nach einer Spirallinie gedrehten Wulst. Die Haut ist graulich mit röthlichen (roulles) Flecken besäet und wird mit der Zeitigung der Frucht gelb. Das Fleisch ist halb zergehend, gemeiniglich ohne Steine und ohne Mark. Der Saft ist sehr gut und hat etwas vom muskateller Geschmacke. Die Kerne sind breit, kurz und sehr oft taub. Diese Birn reift im Oktober, November und Dezember.

Der Abbildung ziemlich gemäß treffen wir diese Birn auch Tab. 116. in der Pomona Austriaca an, wo sie unter den Namen Hirtenbirn und Pastorale, ou Mufette d'Automne abgebildet worden ist. Da mir der Text hiervon abgehet, so weiß ich nicht was Hr. Kraft hierbey gesagt haben mag, welches aber auch gemeiniglich sehr kurz und wenig charakteristisch ist.

Weder Knoop noch Link haben diese Birn, aber dagegen finden wir sie in Millers Gartenlexikon Theil III. Seite 729 unter N. 75. Er sagt aber weniges, und das Wenige nicht vollkommen übereinstimmend mit dem schon angeführten von ihr. Diese Birn hat die Größe und Form einer Roullelet. Ihr Stiel ist kurz und krumm. Die Haut etwas rauh, von gelblicher Farbe und roth gefleckt. Das Fleisch ist zart wie Butter, und wenn sie in einen trockenen Boden wächst, so ist

ihr

ihr Saft recht süß, in einem nassen Boden aber, oder in nassen Jahren hat sie einen strengen Geschmack. Die Birn ist im Februar und März eßbar.

Eben so kurz und wenig übereinstimmend ist Hirschfeld. Siehe Seite 140. N. 21. Die Pastorale sagt er ist lang und ansehnlich groß, von Haut gräulich, vom Fleisch halb saftig und etwas bisamisch, eine gute Birn die sich lange hält.

Vermuthlich hat er sie nicht selbst gesehen oder eine andere dafür gehalten.

Manger stimmt noch am meisten mit der Unsern und der des Duhamel überein. Er führt sie unter N. CIX. Seite 98. auf, wo er sie nach dem Quintinye Pastourelle aber unter den gleichbedeutenden Namen Pastorale Musette d'Automne Schäferbirn nennt, und die Beschreibung, die er davon giebt, meistentheils aus dem Duhamel nimmt, denn er sagt auch unten in der Note ganz aufrichtig: ich habe sie näher (als aus diesen Schriftstellern) kennen zu lernen nicht Gelegenheit gehabt.

Ausser den angeführten Namen wollen sie auch noch einige die Musette d'Anjou die Sackpfeife von Anjou nennen. Daß man ihr diesen Namen giebt rührt ohne Zweifel von den Falten her, die sie unten am Stiel zu haben scheint, die den Falten einer Sackpfeife ähnlich seyn mögen.

* * *

No. LXVII. Holländische Zuckerbirn. (Taf. 17.)

Frucht.

Diese Frucht gehört in Ansehung ihrer Größe mehr zu den kleinen als mittelmäßigen. Sie hat ihre größte Breite mehrentheils in der obern Hälfte ihrer Länge und ist etwas bauchigt. Gegen die Blume rundet sie sich nach und nach hoch zu, gegen den Stiel auch, aber weit gedehnter. Sie behält nach diesen nicht immer einerley Form, man findet einige die auch ausgehohlt spitzig zu gehen, aber alle endigen sich doch am Stiel stumpf. Die Blume sitzt eben platt auf, hat eine große Oeffnung, die jedoch meistentheils vom Stern bedeckt, sehr geräumlich und tief ist. Der Stiel ist lang auch ziemlich stark, scheint auch etwas wie hineingesteckt zu seyn. Ihre Länge ist 1 Zoll 9 Linien, und ihre Breite 1 Zoll 7 Linien. Sie gehört zu N. 1. der V. Klasse der Birnformentafel zu den rundbäuchigt stumpfspitzigen Birnen. Die Schale ist dünne. Die Grundfarbe ist hellgelb bisweilen schwach, bisweilen sehr stark auf der Sonnenseite geröthet. Sie ist mit vielen Punkten bestreut. Im Gelben sind sie grünlich, im Rothen gelblich und sehen bald wie aufgeschossene Blattern aus. Das Kernhaus ist oval und unter der Blume mit einigen Steinen besetzt. Die Kernkammern sind zwar verschlossen aber doch ganz geräumlich und hoch. Die Kerne sind lang und geradeaus stumpf zugespitzt und auf der einen Hälfte ganz platt auf der andern rund. Es sind ihrer immer viele vorhanden. Das Fleisch ist weiß und brüchig und hat eben den Geschmack wie die lange Sommerzuckerbirn nur etwas würzhafter. Der Baum trägt gut und die Birne werden gegen die Mitte des Augusts reif, halten sich ohngefähr 14 Tage,

LXVII Die Holländische Zuckerbirn.

Tage, werden nach und nach mehligt und endlich teig. Im Gebrauch sind sie ausser zum frischen Genuß, auch zu Kompots sehr gut.

Baum.

Der Baum hat einen schwachen Stamm und die Haupt- und Nebenäste gehen gern in sehr spitzigen Winkeln in die Höhe und setzen sich mit den Zweigen gern quirlicht an. Das Traghols wechselt sehr unordentlich, steht bald enge bald weit aus einander und wächst knorzig und lang. Die Krone ist stark mit Zweigen besetzt, dick belaubt und bildet eine Pyramide.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und schmal und hat seine größte Breite in der untern Hälfte seiner Länge nach dem Stiele zu, von der es gemachsam abfällt, und sich an denselben anrundet. Gegen den Ausgang nimmt es stärker ab und dehnt sich in eine lange geradeaus zulaufende Spitze. Die Rippchen sind enge und größtentheils unordentlich gerethet und laufen auch ganz krumm dem Umkreise zu. Auf diesem stehen keine Zäckchen, bisweilen einige kleine gegen die Spitze. Mehr macht sich der Rand falligt wie die Blätter der Johannisbirn oder der Imperial. Die Farbe desselben ist gelbgrün, dabey ist es sehr glatt fast wie lackirt.

Vergleichungen.

Ob diese Birn gleich die holländische Zuckerbirn heißt, so habe ich sie doch bey keinem holländischen Pomologen gefunden, ich finde aber beym Manger eine Zuckerbirn, die er roth-

gelbe

gelbe Zuckerbirn nennt, und die nach seiner davon gegebenen Beschreibung sehr mit dieser übereinstimmt. Wir finden sie Seite 34. unter N. XLIII. 4. Die Größe wird daselbst auf 1 8 Zoll angegeben. Das Auge sey klein und nur wenig vertieft. Der Fruchtstiel 1½ Zoll lang, die Farbe sey hochgelb, an der andern Seite stark roth, um und um aber roth gestrichelt. Das Fleisch sey gelb fest und etwas steinig, angenehm süß, werde Anfangs Septembers reif, und daure höchstens 14 Tage. Manger beruft sich auf Zinck, dessen Beschreibung mehrentheils mit der gegebenen übereinstimme, sie hat aber auf der III. Kupfertafel eine von der Unsern sehr abweichende Gestalt um die Blume. Hier ist seine Beschreibung die er Seite 30. N. 26. von ihr giebt: Die rothgelbe, Zuckerbirn ist abzunehmen zu Anfang Septembers, dauert nicht über 8 bis 14 Tage, hat ein gelbes festes und etwas steiniges Fleisch, wenigen Saft jedoch angenehmen süßen Geschmack, wenn sie zur rechten Zeit genossen wird. Wiegt 3¼ Loth, wächset aber manchmal noch grösser und ansehnlicher.

III.

Kirschen-Sorten.

No. XXI. Die rothe Sandkirsche. (Taf. 18. A.)

Frucht.

Diese Frucht ist eine Schwester der braunen Sandkirsche die schon vorgekommen ist, und von der wir auch noch eine schwarze erhalten werden, von welchen beyden sie sowohl durch Maaß

Maaß und Farbe als auch durch das Blatt verschieden ist; und überdem noch in einigen andern Stücken abweicht. Sie ist breiter als hoch und nicht so hoch als dick, und fällt also in keine völlige Zirkelrunde. Sie mißt 11 Linien in der Breite, 9 Linien in der Höhe und 10 Linien in der Dicke. Die Linie auf der platten Seite vom Stiel herabwärts ist nicht sehr sichtbar, das Blütenpünktchen aber sehr deutlich. Der Stiel hat eine flache Vertiefung, ist dünne, grüngelb und mehr als noch einmal so lang als die Kirsche hoch ist, hängt aber nicht fest mit dem Stein zusammen, und reißt eher ab als der Stein aus dem Fleische sich heraus zieht, ob er schon auch nicht gar zu fest mit dem Fleisch zusammen hängt. Die Farbe ist roth und leidet wenige Abänderung auch in ihrer größten Reife. Das Fleisch ist zart, hellroth, nur etwas noch heller um den Stein als unter der Schaale; der Saft ist sehr hellroth, der Geschmack säuerlich süß, und weinartig und in Menge vorhanden. Der Stein ist klein, länglich und unten rund, 5 Linien hoch, 4 Linien breit, und 3 Linien dick. Die Kante ist schmal und hat nur eine einzige zarte Furche. Die Kirsche reift zu Ende des Julii. Wenn sie zum frischen Genuß zu gebrauchen ist, so ist sie es wegen ihres vielen Saftes, davon sie auch den Namen hat. In der Wirthschaft ist sie sehr gut besonders da der Baum auch gut trägt.

Baum.

Der Stamm ist schwach. Haupt- und Nebenäste setzen sich gerne quirlicht an. Die Zweige sind sehr lang und dünne. Das Tragholz wechselt ordentlich und stehet in proportionirlicher Entfernung von einander. Die Sommerschossen sind

auch dünne und ziemlich lang. Die Krone sieht wild und unordentlich aus, ist stark belaubt und mit Zweigen besetzt und also ganz dicht.

Blatt.

Das Blatt ist länglich und schmal, läuft auch gegen den Stiel schmäler zu als gegen den Ausgang, hat über an diesem eine lang gedehnte Spitze. Die Rippchen sind wechselsweise gerethet, laufen ziemlich parallel und stehen in verhältnißmäßiger Weite von einander. Die feinsten und ordentlichsten Zäckchen stehen auf dem Rande; das Blatt ist zart und die Farbe dunkelgrün.

Vergleichungen.

Da dieses eine einheimische Kirsche ist, so läßt sich zum wenigsten mit den ausländischen Pomologen kein Vergleich anstellen; aber ich finde sie auch bey keinen Einheimischen, vielleicht geschieht es in der Folge noch daß sie auch in andern Provinzen Teutschlandes entdeckt wird.

* * *

No. XXII. Die Weichsel von Montmorency. (Taf. 18. B.)

Fr. Cerise de Montmorency. Engl. Common red Kentish Cherry.

Frucht.

Sie ist eine ganz rothe Kirsche, die in ihrer Reife wenig von dieser Farbe abfällt oder ins Schwarze übergeht. Sie gehört aber mehr zu den Amorellen oder Ammern, wie

sie

XXI A Die rothe Soodkirsche
XXII B Die Weichsel von Montmorency

sie auch genennet werden, als zu den Weichseln, denn sie hat weißen Saft und der Stiel hängt stark mit dem Steine zusammen; nur hat sie ein festes Fleisch, da die Amarellen ein weiches lockeres Fleisch haben. Sie scheint also zwischen beyden mitten inne zu stehen. Sie scheint zwar ganz rund zu seyn, ist aber breiter als hoch, und nicht so dick als breit. Auf der Seite wo die Linie gewöhnlicher Weise vom Stiele herabwärts zum Blütenpünktchen läuft, ist die Kirsche ein wenig platt, und die Linie ist nur dann bemerkbar, wenn man die Kirsche gehörig ins Licht dreht; dagegen ist das Blütenpünktchen desto deutlicher, weil es tief ist. In der Breite mißt sie 11 Linien, in der Dicke 10, und in der Höhe 9 Linien, der Stiel ist ein und ein halbmal so lang als die Kirsche hoch ist, und hat eine ziemliche Vertiefung um sich her, ist übrigens stark und hellgrün. Die Farbe der Kirsche ist hochroth, und an manchen Stellen spielt sie ins weißrothe. Die Haut ist stark, das Fleisch mit vielen Fiebern durchzogen, der Saft weiß und von einem angenehmen süßsäuerlichen erquickenden Safte, der auch in ziemlicher Menge vorhanden ist. Der Stein ist im Verhältnisse gegen das Fleisch auch klein zu achten, löset sich leicht vom Fleische, und hängt mehr mit dem Stiele zusammen, ist rundlich und hat eine hohe Kante, auf dem großen Rücken eine kleine Furche, und neben beiden Seiten eine noch stärkere. Sie reift gegen das Ende des Julii und ist recht gut zum frischen Genusse.

Baum.

Der Stamm, als Sauerkirsche betrachtet, ist ziemlich stark. Haupt- und Nebenäste setzen sich gern quirlicht an, und gehen in spitzigen Winkeln in die Höhe. Der Zweig ist nicht sonderlich lang, aber ziemlich stark und fest. Das

Tragholz wechselt sehr unordentlich, und steht bald nahe zusammen, bald weit auseinander, wird lang und stark. Die Sommertschossen sind ganz stark und ziemlich lang, gelb und etwas röthlich angelaufen, auch mit weißen Knöspchen besetzt. Die Krone hat viele Zweige, ist stark belaubt und bildet eine ziemliche Halbkugel.

Blatt.

Das Blatt ist etwas länglich, und seine größte Breite fällt ziemlich in die Mitte. Gegen den Stiel nimmt es nach und nach ab und rundet sich länglicht an. Gegen den Ausgang nimmt es schneller ab und endiget in einer feinen Spitze. Der Stiel ist etwas roth gefärbt und hat auch bisweilen einige rothe Knospen, ohngeachtet der Saft der Kirsche weiß ist. Die Rippchen sind unordentlich gereihet und laufen zum Theil krumm und ungleich neben einander hin und theilen sich oft wieder in starke Zweige. Auf dem Rande stehen feine aber ungleiche Zäckchen; eine Große hat meistentheils wieder zwey Kleinere hinter sich. Das Blatt ist etwas stark und von einer dunkelgrünen Farbe.

Vergleichungen.

Bey Duhamel findet man zwey Kirschen die den Namen von Montmorency führen, eine große und eine kleine; jene wird auch großer Gobet, Gobet mit dem kurzen Stiel genennet, diese meyne ich hier nicht, sondern die zweyte die eine etwas kleinere Frucht ist. Diese findet man Theil I. Seite 136. N. XI. beschrieben, und es heißt von dem Baume dieser Frucht: Dieser Kirschbaum gleicht an Größe, Fruchtbarkeit, Stellung der Aeste, Blättern ꝛc. dem frühen Kirschbaum und dem Gros Gobet, nur ist gegen jenen die Blume etwas größer und gegen diesen die Frucht etwas kleiner. Der große

Durch

Durchmeſſer iſt 10½ Linie, der kleine 9½ Linie, und die Höhe 9¼ Linien. Der Stiel iſt ziemlich dick und 15 bis 16 Linien lang. Der Saft hat nicht mehr Säure als nöthig iſt, die Frucht angenehm und von erhabenem Geſchmack zu machen. Der Stein iſt 5 Linien lang und 4½ breit und 3 Linien dick. Dieſe Kirſche zeitiget im Anfang Julius vor dem großen Gobet. Sie ſtehet derſelben an Dicke und Güte etwas nach. Man vermehret und ziehet aber dieſen Baum lieber als den großen Gobet, weil die Blüthe nicht ſo leicht abfällt und ungleich mehr Früchte zu hoffen ſind. Die Kirſchen von Montmorency werden zu Paris allen andern vorgezogen. Sie übertreffen auch wirklich alle bisher beſchriebenen Kirſchen.

Die Pomona Franconica hat einen großen und kleinen Gobet, als die von Duhamel geprieſenen Kirſchen von Montmorency; allein, keine von dieſen beyden iſt das was ſie ihrem Namen nach, und nach Duhamels Beſchreibung ſeyn ſoll. Der Petit Gobet, wie Herr Manger ihn nennet und auf der XXIII. Tafel vorgeſtellt hat, iſt viel zu klein, und hat keine rothe ſondern faſt ſchwarze Farbe; und dem Gros-Gobet, auf der vorhergehenden XXII. Tafel mangelt der kurze Stiel, wenn auch alles übrige hier einträfe. Denn ich habe nirgends an einer Kirſche einen kürzern Stiel geſehen als an dem Gros-Gobet, dieſer hier aber iſt ſehr lang. Eher noch könnte dieſer große Gobet unſere hier beſchriebene Kirſche von Montmorency oder der kleine Gobet ſeyn.

Die Pomona Auſtriaca kommt der unſern weit näher, Schade daß ihre Beſchreibung ſo kurz und dieſe meiſtens nur aus dem Duhamel, den wir oben verglichen haben, genommen

zu seyn scheint. Sie wird auf der 15ten Kupfertafel Fig. I. vorgestellt und Seite 6. unter Cerisier de Montmorency folgender Gestalt beschrieben: Bey vollkommner Zeitigung wird die Haut dunkelroth, das Fleisch fein, und der Safft besitzt nicht mehr als die erforderliche Säure, die Frucht angenehmer und stärker im Geschmack zu machen. Der Baum trägt reichliche Früchte, die wegen ihrer Güte in Paris allen andern vorgezogen werden. Sie zeitiget im Anfange des Julius vor dem Gros-Gobet.

Von denen die die Kirschensorten in England beschrieben haben führt Lueder eine Montmorency (Miller in seinem Gärtner-Lexicon hat keine Montm.) unter der Kentish or Common Cherry, an, die Maw Common red Kentish Cherry nennet, zu der Folgendes hinzugefügt ist: Der Baum macht eine sich weit umher ausbreitende Krone mit unzählig vielen dünnen Zweigen, und trägt runde glänzend rothe Kirschen, von einem scharfen sauren Geschmack, welche aber wenn sie auf dem Baume völlig reif werden, einen erhabenen Geschmack bekommen. Er trägt ausserordentlich voll, und ist eine gar vortrefliche Sorte, wenn man eine große Menge Kirschen zum Verkauf oder zu eigenem Gebrauche verlangt. Sie reift im Julius. Aus Hanb. wird nun ferner hinzugesetzt: Blühet spät im Frühjahr daher er denn gemeiniglich sehr voll trägt, und deswegen häufiger gepflanzt wird, als irgend eine andere Sorte, weil man, obgleich seine Kirschen geringer bezahlt werden als irgend andere Kirschen, dennoch von ihnen auf eine gute Kirscherndte sichere Rechnung machen soll. Daß diese Sorte gewöhnlich nicht sonderlich geachtet wird, kommt daher, weil sie zum Marktverkauf zu früh gepflückt wird. Sie ist erst dann eßbar, wenn sie schwarzroth,

roth, oder schwarz geworden ist, und dann ist sie eine der besten Kirschen. Wer sie zum Verkauf hat, pflückt sie so bald sie nur roth ist, weil sie, sobald nur nachher Regenwetter einfällt und anhält auf dem Baume faul wird. Wer sie zu eigenem Gebrauche pflanzt, muß ihr eine gute Lage geben, und sie erst ganz reif werden lassen.

Montmorency von dem diese Kirsche den Namen hat ist eine Stadt und Schloß auf einen Hügel in einem anmuthigen und fruchtbaren Thale, in der ehemaligen Provinz Isle de France in Frankreich.

Zweyte Abtheilung.

Vermischte Abhandlungen.

I.

Nachricht von der Obstkultur in der Herrschaft Jever bey Ostfriesland.

Von Herrn Candidat Ehrentraut zu Hooksyl.

Auch hier an der Nordsee hat ihr T. O. G. seine Liebhaber gefunden, und hoffentlich wird er in unserm Ländchen vieles dazu beytragen, die Unwissenheit welche noch in der Obstkultur und deren Nomenklatur herrscht, aus dem Wege zu räumen.

men. Darzu möchte ich nun gern so viel als in meinen Kräften steht beytragen, und deshalb werden Ew. ꝛc. mir verzeihen, wenn ich ergebenst bitte mich mit gutem Rath und Obstsorten zu unterstützen. —

Bey dieser Gelegenheit nehme ich mir die Freyheit Ihnen einige pomologische Nachrichten über mein Vaterland zu ertheilen, und am Schlusse einen Wunsch zu äussern, welchen sie nicht ungütig nehmen wollen: er würde nicht geschehen seyn, wenn sie nicht ausdrücklich in ihrem T. O. G. darum gebeten, und auf ihn Rücksicht genommen hätten.

Unser Ländchen gehört im Ganzen gewiß unter die gesegnetsten und fruchtbarsten Gegenden Teutschlandes. Es hat freilich nicht ein so schönes Klima wie Schwaben, Franken, Sachsen ꝛc. haben, und die Nachbarschaft des Meeres macht die Luft ziemlich unfreundlich. Allein was den Boden betrift so würde Jeverland schwerlich mit einer andern Provinz tauschen, und nur wenige von ihren Landsleuten würden es glauben können, wenn ich hier sagte, wie viel hundert Lasten Getreide aller Art von unsern $5\frac{1}{2}$ □ Meilen, worunter gewiß noch der zehnte Theil ganz wüstes Heide und eben soviel schlechtes Geestland befindlich ist, nach Hamburg, Bremen, Holland und England versandt werden. Und doch haben wir an Obst, besonders an dem edlern Steinobst einen großen Mangel.

Jeverland und das benachbarte Ostfriesland, was nehmlich die Marschgegenden betrift, hat keine um die Kirche zusammen liegende Dörfer, und wer keine andre kennt würde diese ganze Gegend längst der Nordsee für ein einziges sporadisches Dorf halten. Jeder Bauer hat seine 40/60/100

und

und mehrere Morgen Landes neben und bey seinem Hause liegen, und die meisten dürfen nur einen Spaziergang um ihre Wohnung machen, um ihre Saatfelder und Weiden zu übersehen; ja manche können aus ihrer Wohnstube die Vorgänge daselbst wahrnehmen.

Obstgärten trift man bey den wenigsten Bauerhöfen an, und eigentliche Obstanlagen nirgends; denn wenn unsre Vorfahren hie und da bey ihren Wohnungen eine kleine Obstplantage anlegten, so waren dies lauter Hochstämme, die an der einen, gewöhnlich an der Südseite des Hauses, in einem ziemlich engen Bezirk zusammen gesetzt wurden, und bloß aus Aepfel, Birn- und einigen der ordinären Pflaumsorten bestanden. Rund umher pflanzte man Eschen und Weiden, und wenn alle Bäume heranwuchsen, so war diese Plantage ein dichtes Bosquet, auf dessen Boden nur spärliches Graswuchs und unter dessen Schatten kein, an die Stelle eines Ausgegangenen gepflanzter, Baum aufkommen konnte. Eine solche Plantage nennt man hier einen Apfelhof weil die meisten Bäume darin Apfelbäume sind. An der andern Seite des Hauses hat denn der Bauer, der einen Apfelhof besitzt — und das sind wie gesagt, wenn ich die in den neusten Zeiten angelegten nicht rechne, nur wenige — seinen Küchengarten, der größtentheils mit braunen Kohl, welchen er meistens zum Füttern der Kühe gebraucht, wenn diese im Herbst zu Stalle müssen, bepflanzt ist.

Doch daß viele Prediger, bey deren Wohnungen vor Zeiten dieselbe Einrichtung herrschte, schon längst eine Abänderung hierin gemacht haben, welche von manchem begüterten Bauer nachgeahmt wird, ist leicht zu erachten.

Auf gute Sorten haben unsre Vorfahren nicht sehr gesehn, und ich glaube nicht daß diese gewiß weit aus dem vorigen Jahrhunderte herstammenden, und an Größe und Stärke mit mancher Eiche wetteifernden Bäume, veredelt sind; daher und weil sie nie beschnitten, sondern immer der Natur überlassen waren, sie denn auch wohl so alt geworden seyn mögen; denn gewiß wird ein Baum, der nie das Messer oder die Säge gefühlt, länger gut bleiben, als ein solcher der nach den Regeln der Kunst, welche unter uns gar nicht ausgeübt wird, beschnitten worden.

In der Folge sahe man mehr auf gute Obstsorten und durchaus auf gepfropfte Stämme; — denn Pfropfen in den Spalt war lange die hier einzige bekannte Veredlungsart, — bis seit 20 Jahren das Okuliren aufs schlafende Auge, mehr unter uns bekannt geworden, und nun durch den T. O. G. hoffentlich das Kopuliren statt des massakrirenden Pfropfens eingeführt werden wird. —

Aber diese gepfropften Stämme waren bey weitem nicht so dauerhaft. Wenigstens kenne ich zwey solcher Plantagen, die in den Jahren 1738 und 44 von meinen Großältern aus lauter von ihnen selbst gezognen und gepfropften Stämmen angelegt sind, davon die jüngste diesen Spätherbst schon wieder ausgerodet ist, weil viele Stämme nach und nach abgestorben waren, und die Uebrigen, wahrscheinlich Alters halber, in 6 Jahren nicht mehr getragen, ja kaum hie und da einen zum Okuliren tauglichen Trieb gemacht hatten; die andren auch, wie voraus zu sehen ist, bald ein gleiches Schicksal treffen muß.

In den beiden letzten Dezennien ist aber immer mehr in der Obstpflege gethan, und die Liebhaberey dafür nimmt noch immer zu. Man kann auch jetzt in der Stadt beym Gärtner und hie und da auf dem Lande, ziemlich gut gezogne Obstbäume für die Plantage kaufen, aber selten wird von diesen Baumpflegern ein Katalog darüber gehalten, weshalb man sich denn nicht darauf verlassen darf, daß man die ordinirten Sorten auch wirklich erhalte. Wer recht gute Sorten haben und sich etwa breit damit machen will, dieselben französisch nennen zu können, glaubt die Bäume aus Holland oder Hamburg verschreiben zu müssen. Viele Obstbäume wurden uns auch seit vielen Jahren durch Schiffer aus dem Alten Lande gebracht, welches für Hamburg beynahe das was Montreuil für Paris ist; denn die Einwohner legen sich mit vielen Fleiß auf die Obstkultur; sind aber bey weitem nicht so gute Baumpfleger, als die zu Montreuil, da alle Altelander Bäume die ich sah, es mochten Kern- oder Steinobstbäume seyn, in den Spalt gepfropft waren, und bey den wenigsten die Pfropfstelle gut vernarbt war. Daher siehet man denn auch nach einigen Jahren viele Krüppel unter ihnen, wodurch unser Glaube an sie so ziemlich geschwächt ist, da wir auch erfahren haben, daß die hier im Lande gezognen besser als jene gedeihen.

Die meisten Landleute die einige Bäume pflanzen wollen, begnügen sich gerne, wenn sie nur wissen, daß auf diesem Baume Süßäpfel, und auf jenem Saueräpfel wachsen. Die erste Gattung ist ihnen am liebsten, weil sie für ihr ganzes Haus davon oft eine Mahlzeit machen können. Sie kochen nemlich in diesen Süßäpfeln ein Stück frischen oder geräucherten Specks und backen oben darauf einen Hasenkuchen

oder

oder Mehlklöße ohne Hefen, und dieses miteinander verspeiset ist dann für sie kein gemeines Gericht. Diese Aepfel haben die Eigenschaft, daß sie nicht zu Mus kochen, sondern so wie sie in Viertheile geschnitten, in den Topf gelegt werden auch ganz bleiben, welches bey dem Drapd'or und einigen andern süßsäuerlichen Aepfeln nur dann der Fall ist, wenn sie im Frühjahr nur wenigen Saft mehr haben und schon schrumpfig zusammen geweikt sind. Diese von unsern Landleuten so sehr geachteten Aepfel, unter denen es hier auch gar manchers ley edle Arten und Abarten z. E. einen (hier so genannten) süßen Käseapfel, einen Honigsüßen, einen Bittersüßen, eine graue (hier rauhe) Süßreinette, und noch mehr andre giebt, sind also wohl die Pearmains nach den Merkmalen die Ew. im 4ten Stück des 1sten Bd. Ihres T. O. G. davon angegeben haben. — Sollte es nun nicht auch ein eigenthümlicher Karakter der Pirmäns seyn, daß sie beym Kochen, wie die Birnen, ganz bleiben? Noch hat der Süßapfel das Eigne, daß er da, wo die Schaale oder sonst ein Stück abgeschnitten worden, einen hellbraunen Rostähnlichen Ansatz bekommt und dieses geschiehet wenn er erst eben, oder seit einigen Tagen vom Baume genommen ist, fast schon während des Schälens, welches aber je länger er vom Baume ist desto später erfolgt. Diesen braunen Ansatz habe ich bey allen Süßäpfeln aber noch bey keinem Sauerapfel bemerkt. Das Fleisch des Letztern verändert da wo ein Stück von ihm abgeschnitten wird, nach einiger Zeit zwar auch seine Farbe; aber doch kann jeder, der nur einigemal darauf gemerkt, daran, ohne sie zu kosten den Süßapfel vom Sauerapfel unterscheiden.

Die bekanntsten edlern Sorten unter den Saueräpfeln sind bey uns der Winterboksdorfer, der rothe Taubenapfel

der

der Drapd'or, die graue (hier rauhe) und verschiedne andre Gattungen der Reinetten, der Zwiebelborsdorfer, welcher hier fast unter 12 bis 16 Sauerapfelbäumen einmal gefunden wird, sehr wohl geräth und wegen der Aehnlichkeit mit unsern Käsen, Käseapfel heißt, und noch sehr viele andre schöne und des Fortpflanzens durchaus würdige Sorten die Ihr beliebter T. O. G. noch nicht beschrieben hat und wovon die meisten wahrscheinlich aus Holland zu uns gekommen sind. — Dann aber giebt es hier auch und besonders in den alten Plantagen, viele Bäume die wegen ihrer schlechten kaum eßbaren Früchte der Stelle nicht werth sind.

Die Birn, ob sie gleich bey uns sehr gut forkommt, ist doch nicht so allgemein geachtet als der Apfel; denn in manchem Hofe trift man gegen 10 Apfelbäume nur einen Birnbaum an, und in einigen sind ihrer noch weniger. Hätten wir diese Frucht erst so reichlich daß es der Mühe werth wäre Birnwein, der bey den meisten Landleuten auch nicht einmal den Namen nach bekannt ist, davon zu machen; so würde der Baum vielleicht auch mehr geschätzt und gepflanzt werden. Den gewöhnlichen Gebrauch, den man davon macht ist, daß man sie so zur Speise zurichtet, wie ich von dem Süßapfel sagte und daß man sie roh aus der Hand ißt. Da nun fast alle hier bekannten Birnsorten kaum 2 bis 4 Wochen vom Baume weg dauern, indem sie wenn sie kaum ihre gehörige Reife erlangt haben, auch teig werden; das Dorren ihnen einen für Viele widrigen Geschmack giebt, und die wenigen hier bekannten Winterbirnen, auch dann wann sie ihre Lagerreife erlangt, wegen der vielen Steine die sie haben, den Gaumen nicht sonderlich behagen; so kann diese Frucht uns nicht den ökonomischen Nutzen gewähren, den der Apfel uns giebt.

Kirschen

Kirschen gedeihen hier größtentheils sehr gut, wie einige wenige Anpflanzungen beweisen, aber doch findet man sie in den Gärten der Landleute nur sehr sparsam. Nicht so gut gerathen die Pfirschen und Aprikosen, welche hie und da an einer Mauer nach Süden und Westen gezogen, aber theils gar nicht, theils so schlecht beschnitten werden, daß den zu sehr in die Länge gezogenen Aesten unten neue Zweige fehlen, um die leeren Stellen der Mauer zu bedecken und Früchte anzusetzen. — Wo ich aber diese Bäume nur einigermaßen etwas kunstmäßiger behandelt sah, da brachten sie auch mehr Früchte.

Die ordinäre teutsche Zwetsche, die ich in Jena in den Jahren 1788 und 89 schon in der Mitte des Augusts gegessen, wird hier selten vor Michaelis und in manchen Jahren gar nicht reif, wenn sie nicht eine vorzüglich gute Stelle hat, und überhaupt bekommt sie selten den rechten Geschmack. Es scheint also wirklich als wenn manche andre, und feinere Obstsorten sich besser an unser Klima gewöhnen können, als die teutsche Zwetsche, wodurch also das was jener Holländische Offizier nach S. 279. 2. B. des T. O. G. von dem Fortkommen dieser Frucht in seinem Vaterlande versichert, ziemlich bestätigt wird; da unser und das Holländische Klima wohl nicht sehr unterschieden seyn können, indem beyde Länder an der Nordsee liegen und nur durch das kleine Fürstenthum Ostfriesland etwa 6:7 Meilen getrennt sind.

Große Waldungen giebts hier nicht; nur in den elenden Heidegegenden unsers und des benachbarten Ostfries- und Oldenburgerlandes trift man hie und da kleine Wälder, worin aber doch, so viel mir bekannt ist, keine wilden Obst-

bäume

Bäume gefunden werden, daher sind denn bey uns auch keine Johannis- und Holzapfel-Stämme zu haben. Wenigstens habe ich erst aus dem T. O. G. gelernt was das für Bäume sind, und ich stelle mir vor daß sie bey Ihnen aus den Wäldern gesucht werden. Oder säet man vielleicht die Kerne von dieser wilden, aus den Wäldern zusammen gesuchten Frucht?

Die Stelle der ausgerüttelten Plantage, wovon ich vorher redete, werde ich mit Bäumen wieder besetzen. Zuvor aber lasse ich, nach der allgemein bekannten Regel, die Erde in und bey den Löchern, wo die alten Bäume gestanden, diesen Winter recht durchfrieren und durchwittern. Künftiges Frühjahr, wenn kein Frost mehr zu erwarten steht, wird alles geebnet und dann das ganze Stück im Sommer gegüstfalget. *) Den künftigen Winter werden noch einmal alle die Löcher,

*) Dieses Wort bedeutet nach der Etymologie so viel als pflügen, ohne darnach zu säen und Früchte zu erndten. Güst sind nach unserm Sprachgebrauch die Kühe, Schaafe, Stuten ꝛc. wenn sie keine Milch geben oder nicht säugen. Statt daß man in Sachsen und andern Ländern alle 5-7 Jahr den Acker braache liegen läßt, oder ihn, wenn er keine Früchte mehr tragen will, düngt, wird er bey uns, in Ostfriesland, in den an der Nordsee liegenden Gegenden der Herzogthümer Oldenburg, Bremen und Holstein, so weit der Groden, d. h. das dem Meere abgewonnene schwere Kleyland gehet, gegüstfalget, das heißt, man läßt ihn so wie an andern Orten die Braache, zwar wüste (güst) aber nicht ruhig liegen, sondern er wird im Herbste einmal gepflügt um ihn im Winter durchfrieren zu lassen, dann im folgenden Frühjahr sobald es geschehen kann wieder und so wird den ganzen Sommer ungefähr alle 3 Wochen fortgefahren. Eine landübliche Güstfalge muß wenigstens im Sommer 5 bis 6 mal mit 4 Pferden 1 bis 1 1/4 Fuß tief und unter diesen

im

Löcher, wo Bäume stehen sollen, ausgegraben, damit die den Bäumen nahliegende Erde noch mehr durch den Frost gelockert und durch Luft, Regen und Schnee begeilet werde. Durch diese Vorbereitungen werden die jungen Bäume, wie die Erfahrung mich gelehrt und zu glauben berechtigt hat, es nicht merken, und in ihrem Wachsthum nicht zeigen, daß vor ihnen Obstbäume da gestanden haben.

Das ist die beste mir bekannte Behandlungsart eines ausgerodeten Obstgartens wenn er gleich wieder bepflanzt werden soll, und daher werden Ew. mir gütigst verzeihen, wenn ich hier so weitläuftig war um die gute Wirkung einer Güstfalge zu zeigen.

Aus

im aller schwersten Kley 2 mal mit 6-8 Pferden 1 1/2 bis 1 3/4 Fuß tief gepflügt und eben so oft, nemlich einige Tage vor dem jedesmaligen Pflügen, wenn das Unkraut sich gezeigt, tüchtig geeggt werden. Durch dieses öftere Pflügen wird die Erde immer lockerer, für die Nahrung, die sie aus der Luft bekommen kann, empfänglicher und wenn die Witterung gut, d. h. mehr trocken als naß gewesen, ist sie im Herbst so sehr begeilet, daß der Acker wieder auf 6 bis 7 Jahr die besten und schwersten Früchte und zwar gewöhnlich in folgender Ordnung bringet: 1stes Jahr Raps Winterrübsen, 2tes Jahr Wintergerste, 3. Rocken oder Hafer, 4. Hafer oder Sommergerste, 5. Bohnen, 6. Weizen, 7. Bohnen. Auf diese Weise hält man den Kleyacker 25-30 und mehrere Jahre unterm Pflug, und bekömmt von ihm, ohne ihm je den geringsten Dünger zu geben, wenn keine Unglücksfälle eintreten, die herrlichsten Früchte. Die Bewohner des leichten Kleybodens, der weiter vom Meere entfernt ist und deshalb Binnenland heißt, ahmen uns hierin nach, können aber wegen des oft kaum 4 Zoll tiefen guten Erdreichs, von der Güstfalge nicht so vielen Vortheil ziehen, wenn sie nicht ehe das vorletzte mal gepflügt wird, den Acker ganz dünne und leicht bemisten.

Aus dem gesagten läßt sich nun leicht einsehen daß mancher Bauer zwar an Kernobst zum Rohessen keinen Mangel hat, aber die meisten unter ihnen, und vorzüglich diejenige Klasse, welche der Uebermuth den gemeinen Mann nennt, unter welche aber bey uns der Bauer in der Regel nicht gerechnet wird, müssen dieser schönen Gabe Gottes entbehren. Und hätte dieser oder jener auch ein paar Bäumchen bey seinem Hause, die so viel Früchte lieferten, daß er im Winter bisweilen einen Apfel aus der Hand essen oder sich ein Gericht davon bereiten könnte; so verkauft mancher diese doch lieber, als eine so theure Kost selbst zu genießen, indem der Scheffel Apfel zu plus min. 2200 Hambg. Kub. Zoll, je nachdem die Gattung ist und die Erndte ausfällt mit 20 ggr. 1 rthlr. bis 1 rthlr. 8 ggr. bezahlt wird. Und wann wird doch die Zeit kommen, daß jeder Landmann reichliches Obst essen und der Wohlhabende den hier bis jetzt noch ganz unbekannten Zyder trinken kann!

Daß Ew. auf solche Wünsche und Vorschläge, welche die Vervollkommnung Ihres Nationalwerks bezwecken, geneigte Rücksicht nehmen, haben Sie bereits mehrmal bewiesen; daher werden Sie es auch nicht ungütig nehmen, daß ich auf einen Fehler bey einigen ausgemahlten Kupfern aufmerksam mache. Da dies noch niemand von Ihren Korrespondenten gethan hat, welches mich sehr wundert, so muß ich daraus schließen, daß keiner von ihnen seine Hefte hat zusammen binden lassen.

Ich ließ die ersten 6 Bände so wie ich die Hefte zu jedem Bande vollständig hatte gleich binden, und da waren dann von dem starken Pressen oder Schlagen des Buchbinders im

4ten Bd. die Jerusalemskirsche und die große Amarelle, im 6ten Bd. die Knorpelkirsche und die Ostheimer Kirsche so sehr mit dem andern Blatte zusammen geklebt, daß ich Mühe hatte sie von einander zu bringen; aber durchaus nicht verhindern konnte daß entweder das Papier abschelferte und auf der Zeichnung der genannten Früchte kleben blieb, oder auch so fest hielt daß der Lack sammt der Farbe abgerissen wurde und auf das gegenüber liegende Blatt haftete, wodurch also diese Kupfer in meinem Exemplar ganz unkenntlich geworden sind. Mit der Kirschpflaume im 8ten Bande, den ich noch nicht habe binden lassen, wird es, wegen des glänzenden und immer noch etwas klebenden Lacks eben so gehen. Sie würden daher Ihren Abonnenten eine große Gefälligkeit erzeigen, wenn bey dergleichen glänzenden Zeichnungen ein anderer mit der klebender Firniß gebraucht, oder im Fall dies nicht geschehen könnte, ein Mittel bekannt gemacht würde, wodurch das Zusammenkleben während des Pressens verhütet werden könnte. Ich wage es hier eins vorzuschlagen, das ich bey dem 8ten Bande nächstens werde brauchen lassen, und zweifle nicht an dem guten Erfolge.

Da ich bey dem Kupfer der Kirschpflaume bemerkte, daß auch bey dem geringsten Druck sich einige feine Fäserchen des Papiers an dem Lack festsetzten und in demselben kleben blieben, so legte ich ein Stückchen dünnen und feinen Pergaments darzwischen und fand nach einem ziemlich starken Pressen, daß es zwar wieder etwas anklebte, aber bey einem gelinden Losbiegen abplatzte und nicht das mindeste von der Zeichnung mit weggerissen hatte. Jezt eben fällt mir ein, es müßte vielleicht noch besser seyn, wenn man eine dünne Hornplatte, dergleichen man sich hier statt des Glases in den Later-

Laternen bedient, dazwischen legte; dieses zu versuchen hatte ich keine Zeit, weil der Brief sogleich abgehen muß.

Wenn Ew. aus diesem meinem Briefe etwas für den T. O. G. gebrauchen könnten, so würde ich mich freuen zu diesem Werke einen kleinen Beitrag geliefert zu haben. Und gerne würde ich dann von Zeit zu Zeit mehrere pomologische Nachrichten und Bemerkungen einschicken.

Hookfyl, den 18. Januar 1799. Ehrentraut.

II.

Lebensbeschreibung des Quintinye.

(Sein Portrait steht vor dem Titel des IV. Bandes des T. Obst. Gärt.)

Quintinye ist ohne Streit der erste in Frankreich, der durch seine genaue Beobachtung die er über die Cultur der Obstbäume anstellte, dieser nicht nur eine neue Richtung gegeben, sondern sie auch durch seine Schriften am meisten in Gang gebracht hat; daher er auch mehrentheils der Vater der Gärtnerey in seinem Vaterlande genennt wird. Da seine Schriften noch immer gelesen und benutzt werden, und er oft angeführt wird, so wird es manchen Lesern des T. O. G. angenehm seyn, wenn sie etwas mehr als den bloßen Namen von ihm kennen lernen. Ich theile daher hier einen kurzen Auszug seines Lebens mit, wie er mir von einem verehrten Gönner dem

Herrn Hof- und Canzeleirath von Laffert, aus einer französischen Schrift, die sich in Celle von ihm vorgefunden, mitgetheilt, und von mir aus dem Französischen übersetzt worden ist. Hier ist sie:

Jean de la Quintinye ward im Jahr 1626 zu Poitiers gebohren. Nachdem er die Philosophie gehört und die Rechte etwas studiert hatte, so kam er nach Paris, um sich daselbst als Advocat aufnehmen zu lassen. Eine natürliche und mit Sorgfalt ausgebildete Beredsamkeit zeichnete ihn bald an der Gerichtsstätte aus, und brachte ihm die Achtung der vornehmsten obrigkeitlichen Personen zuwege. Herr Tambonneau, Präsident in der Chambre des Comtes der von seinen Verdiensten unterrichtet worden war, übertrug ihm die Aufsicht über seinen einzigen Sohn. Die freien Stunden die ihm sein übertragenes Amt ließ, wurden dem Studiren des Ackerbaues zu welchem er die stärkste Zuneigung empfand, gewidmet. Columella, Varro, Virgil und überhaupt alle alte und neue Schriftsteller, waren die Quellen aus welchen dieser große Mann schöpfte. Der Vortheil welchen er dadurch erhielt, daß er seinen jungen Zögling nach Italien begleiten dürfte, verschafften ihm neue Einsichten. Alle schöne Gärten von Rom und der umliegenden Gegend waren ihm geöfnet, und er machte darinnen die nützlichsten Bemerkungen, es mangelte ihm nur noch mit seiner Theorie, die Erfahrung und die Ausübung zu verbinden. Bey seiner Zurückkehr nach Paris übergab ihn Herr Tambonneau den Gärten an seinem Hause. Quintinye entschlossen die wunderbaren Wirkungen der Natur zu erkennen, legte sich darauf, sie zu studieren. Die Erfahrung entdeckte ihm: daß ein fortgesetzter Baum nicht die mindeste Nahrung durch die Wurzeln empfängt

empfängt, welche man ihm gelassen hat, die gewöhnlich vertrocknen und verschimmeln; sondern daß er den Nahrungssaft einzig und allein durch die Wurzeln empfängt welche er getrieben hat seitdem er fortgepflanzt worden war.

Quintinye ist es welcher die Kunst gelehrt hat die Bäume auf die Weise zu beschneiden, daß man sie auf irgend eine Weise zwingt Früchte zu liefern, und selbst sie auf eine gleiche Weise an allen Aesten zu verbreiten. Sein Buch das den Titel hat: Unterricht zu Frucht- und Gemüsegärten, ist sehr geeignet uns die vortheilhafteste Idee von diesen berühmten Gartenkünsten beyzubringen. Wenn Menschen von ausserordentlichem Genie und solche deren Geburt sie schon zu großen Unternehmungen bestimmt, gleichsam von einer natürlichen Neigung sich zu Dingen, die unter ihrem Stande sind, wie hingezogen fühlen, so machen sie darinnen die beträchtlichsten Fortschritte. Der Aufruf der Natur vermag oft mehr als der der Geburt und der Bestimmung der Aeltern.

Der Prinz von Conde welcher die friedliche Stimme des Ackerbaues mit der stürmischen Leidenschaft des Kriegs verband, fand ein ausserordentliches Vergnügen den Quintinye über seine Kunst reden zu hören.

Der König von England gab ihm viele Beweise seiner Achtung auf zwey Reisen welche er nach England that, ja er trug ihm sogar eine beträchtliche Pension an, um ihn zu bewegen die Pflege seiner Gärten anzunehmen, aber er zog den Ruhm vor seine Talente dem Dienst seines Vaterlandes zu weihen. Ludewig XIV. der ein so guter Kenner des Verdienstes, und so aufmerksam war sie zu belohnen, machte zu

Gunsten des Quintinye ein neues Amt, nemlich den allgemeinen Directeur aller Frucht- und Gemüsegärten des königlichen Hauses.

Der alte Gemüsegarten zu Versailles erhielt eine neue Gestalt. Der König war entzückt über die Schönheit der Früchte, und über die Vortreflichkeit der Gemüse. Dieser Garten und die andern Gärten des königlichen Hauses, von welchen der Quintinye auf irgend eine Weise der Schöpfer gewesen war, erweckten alle Tage die Bewunderung der Neugierigen. Dieser große Mann starb mit Ehre und Jahren beladet. Ludewig XIV. hatte noch die Güte seiner Wittwe zu sagen, daß er so viel als sie verlöhr, und daß er nicht hoffen dürfe, daß sein Verlust jemals würde ersetzt werden könne.

III.

Ueber die Pomologie der Alten, und zwar der Römer.

Marcus Terentius Varro.

(Fortsetzung von S. 314. dies. Bandes.)

Ueberhaupt darf man nie zugeben, daß irgend jemand von der Familie, die bestimmten Fest- und Feiertage ausgenommen, müßig gehe, oder sich vom Landguthe entferne. Aus diesem

diesem Grunde giebt daher die Schrift des Saserna folgende Regel: „Ausser dem Verwalter, oder dem, welchen der Verwalter selbst dazu erwählt hat, darf niemand vom Guthe weggehen. Geht jemand weg, ohne es angezeigt zu haben; so muß er bestraft werden. Entfernt eine solche Person sich gänzlich von dem Guthe; so muß der Verwalter dafür stehen." Diese Regel hätte aber wohl vielmehr dergestalt eingerichtet werden sollen, daß niemand ohne Erlaubniß des Verwalters auszugehen das Recht haben sollte: geschähe dieses aber vom Verwalter selbst; so solle er vom Herrn nie länger als auf einen Tag dazu Erlaubniß haben. Auch dürfe selbst eine solche bloß tägliche Abwesenheit nie öfterer, als es nöthig wäre, statt finden.

Auf die Früchte, besonders aber die Obst- und Baumfrüchte eines Landes hat es aber einen großen Einfluß, wie der Nachbar des Grundstücks seinen angrenzenden Acker bepflanzt hat. Denn wenn er an der Gränze desselben, z. B. Eichenbäume gepflanzt hat, so kann man durchaus nicht wohl Olivenbäume an die Gränzen des eignen Ackers, nach diesen Bäumen zu, setzen; weil diese Bäume, ihrer Natur nach, sich so sehr entgegen sind, daß sie nicht allein dann weniger tragen; sondern sich auch so sehr abstoßen, daß sie sich wechselseitig zurück, nach ihrem Grunde zu, beugen. Gleichergestalt verträgt auch der Weinstock keine Gemüsekräuter in der Nähe; und die großen welschen Nüsse machen alle Obstbäume, die in der Nähe sich befinden unfruchtbar.

Dies waren denn die vier, theils von Seiten des Grundes selbst, theils von Seiten der übrigen im Verhältnisse mit dem Guthe oder Grunde sich befindenden anderen vier Stücke, von

denen ich bis jetzt geredet habe. Von nun an will ich aber von demjenigen sprechen, wodurch die Kultur des Landes bewirkt wird. Diese zur Kultur erforderlichen Dinge theilt man nun aber wieder in zwei Stücke ein: in die Menschen, welche die Kultur eigentlich unternehmen und bewirken; und in die Thiere, oder andere zur Pflege des Landes höchst nöthige Instrumente, womit die Kultur bewirkt wird. Andere theilen die zweite Gattung ein: in sprechende, bloß tönende, und in stumme Instrumente. Die sprechenden sind die Sklaven. Die tönenden das Last- und Zugvieh. Die stummen sind die Wagen und andere Ackergeräthschaften. Alle Ländereyen werden aber durch Menschen bearbeitet, welche entweder Sklaven oder freie Menschen sind. Von freien; wenn diese entweder arm sind, so daß sie mit ihren Kindern ihr Land selbst bearbeiten müssen; oder wenn sie sogar so arm sind, daß sie als Taglöhner zu arbeiten gezwungen sind. Sehr oft pflegen auch die Reichen zu solchen Arbeiten diejenigen zu nehmen, welche ihnen so sehr viel schuldig sind; daß sie niemals ihnen bezahlen können. Von dem Gebrauche aller dieser Leute setze ich nun folgendes fest: Es ist weit nützlicher den mühsamern Boden durch Taglöhner bearbeiten zu lassen, als durch die Sklaven; so wie es auch weit vortheilhafter ist, wenn jenen, in gesunden Oertern, die Besorgung der Weinlese und Fruchternde übertragen wird. Wie es sich mit allem diesem zu verhalten habe, davon schreibt Kassius folgendes. „Die Arbeiter, die man sich, um in dem Felde, den Wein und Obstgärten zu arbeiten, anschaft, müssen von starker fester Konstitution seyn, die Arbeit ertragen können, sie leicht nebst andern ländlichen Verrichtungen zu erlernen vermögen, und, zum wenigsten, zwanzig Jahre alt seyn. Die Wahl unter solchen Leuten ist leicht zu treffen,

und

und ihr Werth sodann zu bestimmen, wenn man sie nur nach der von ihnen geschehenen Ausführung der ihnen ertheilten Aufträge beurtheilt, und sich bey ihren ehemaligen Herren nach ihrer Aufführung erkundigt. Was die Sklaven anbetrift; so dürfen diese weder zu schwächliche und furchtsame noch auch zu wilde Leute seyn. Die Aufseher unter den Sklaven müssen Menschen von Kenntnissen, menschlich und gesittet seyn, sich begnügen und mäßig leben können, und schon an Jahren älter seyn als die Uebrigen. Denn solchen gehorchen die Uebrigen doch weit eher als denjenigen die jünger an Jahren sind. Vorzüglich aber müssen diejenigen die Aufsicht führen, welche in den ökonomischen und ländlichen Geschäften erfahren sind. Gleichfalls dürfen sie auch nicht bloß befehlen wollen, oder nur die Theorie verstehen; sondern sie müssen selbst Hand anlegen, so daß die Arbeitenden ihnen nachahmen, daß eben diese letzteren merken, sie seyn ihnen nach Verdienst vorgezogen, und sowohl in der Wissenschaft als in der Behandlungsart ihnen überlegen. Einem solchen Aufseher darf man es aber durchaus nicht zulassen, daß er mehr durch Schläge als durch Worte die Arbeiter leiten wolle; insoferne eine solche Einrichtung und Beschränkung desselben möglich ist; auch darf man nicht mehrere von einem Volke oder aus einer Provinz erwählen. Denn hieraus pflegen vorzüglich sehr viele Familienzänkereien zu entstehen. Eben diese Vorgesetzten muß man aber auch ferner durch Belohnungen feuriger in ihrem Diensteifer machen: auch muß man sie zu einem Eigenthum kommen, und sich auf dem Guthe verheirathen lassen, damit sie Kinder bekommen, und sie dadurch mit dem Guthe, nebst dessen Interesse, genauer verbunden werden. Eben dieser Verwandschaften wegen sind alle Guthsgesellschaften oder

Familien in Epirus durch ihre Treue und Anhänglichkeit zu einander berühmt. Nicht bloß Belohnungen dürfen es ferner seyn, wodurch man ihren Diensteifer anspornt; sondern sie müssen gewissermaßen auch mehrere Ehrenbezeugungen genießen. Sogar mit den bloßen Arbeitern sich vor irgend einer Arbeit zu besprechen, wenn diese ihre Sachen sonst nur gut machen, ist sogar empfehlungswerth. Weil, wenn dieses geschieht, sie dann wähnen, daß sie von ihren Herren nicht verachtet, sondern in Ehren gehalten würden. Zu ihrer Arbeit muß man sie eifriger machen, dadurch, daß man liebreich mit ihnen umgeht, ihnen gutes Essen nebst guter Kleidung giebt; manchmal sie von der Arbeit ruhen läßt, oder zugiebt, daß sie sich etwas Vieh halten können; so wie auch das sehr viel zum Wohlwollen derselben gegen ihre Herren mit beyträgt, wenn man ihre Fehler nicht sogleich bestraft.

Was nun das Verhältniß der Frequenz der Familie zu einem Guthe betrift; so bestimmt Kato, wie schon bekannt, dasselbe nach zwei Verhältnissen: erstlich nach der Größe der Ländereyen, und zweitens nach dem Bau derselben; und diese letztere zwar durch Oliven oder Obst und durch Weingärten. Was die Bestimmung der Familie nach einem Olivens und Obstgarten anbelangt; so giebt er nach einem Garten von zweihundert und vierzig Morgen folgenden Maaßstab. Er sagt, hierauf müßte man halten: dreizehn Sklaven, einen Verwalter, eine Verwalterin. Fünf Tagelöhner, drei Kuhhirten, einen Eselstreiber, einen Schweinhirt. Saserna erklärt in seiner Schrift auf acht Morgen Landes einen Menschen für hinlänglich, welche acht Morgen derselbe in fünf und viertzig Tagen müsse umgraben können; obschon in vier Tagewerken sogar allemal ein Morgen bearbeitet werden könne.

Allein

Allein er wolle, sagt er, ein und zwanzig Tage für Krankheit, Abhaltungen, übles Wetter, und Liebe zur Ruhe erlassen.

Lizinius. Keiner von allen diesen hat uns richtige Bestimmungen gegeben. Denn, wenn Kato behauptete, daß man auf einem Landguthe die Menschenmenge nach Verhältniß der wenigern oder der größern Ländereyen einrichten sollte, so hätte er billig davon den Verwalter nebst der Verwalterin ausnehmen müssen. Der Grund davon ist der. Auf jedem Guthe muß man nothwendig einen Verwalter haben, und wenn auch dasselbe unter zweihundert und vierzig Morgen Landes beträge. Allein man kann auch sehr gut nur einen Verwalter auf ein Guth halten, das einmal und mehr denn noch zweimal so viel über das bestimmte Maaß an Ländereyen enthält. Eben so verhält es sich auch mit den Arbeitern. Es beruht nicht bloß auf der Zahl der Aecker, sondern vorzüglich auf der Güte oder der Schlechtheit des Landes das Verhältniß der Arbeiter zu demselben. Es fragt sich: liegt das Land in der Ebene, oder auf Hügeln und Bergen umher? ist der Boden sumpfigt oder trocken? ist er leicht oder schwer? kann er mit dem Pfluge ganz bearbeitet werden, oder muß man ihn zum Theil auch mit andern Instrumenten urbar zu machen suchen. Auf gleiche Weise ist auch sein angegebenes Verhältniß der Sklaven unrichtig; sowohl bey einem Guthe, das viele Obst- und Olivenbäume, als auch bey einem solchen, das viele Weinstöcke hat. Das richtige Verhältniß der Sklaven ist demnach auf eine andere Weise zu bestimmen; und Saserna, hat hierinnen besser gesehen, indem er die Menge derselben nach Tagewerken annimmt. Er giebt nemlich an, daß ein Sklave in vier Tagen einen Morgen Landes sehr bequem bearbeiten könne. — Jedoch

Sa-

Saserna bestimmt dies nach seinem Landguthe in Gallien: ganz anders verhält es sich aber mit dem bergigten Boden in dem ligustischen Gebiete. Da die Natur uns einen doppelten Weg zur Erlangung von Erkenntnissen eröffnet hat, theils den durch Nachahmung und theils durch eigene Erfahrung; so müßten wir auf jedem von diesen Wegen wandeln um zu sichern Einsichten zu gelangen. Die ältesten Landbebauer haben zu allen ihren Einsichten durch die Erfahrung gelangen müssen; ihre Nachkommen kamen aber zu denselben, indem sie bloß annahmen und nachmachten, was sie vorfanden. Wir müssen und sollen aber beydes thun; das bessere nicht allein annehmen; sondern auch etwas neues und gutes dazu erfinden.

In Betreff der andern Art von Hülfe, durch die das Land bebaut werden kann, in Betreff der zur Kultur nöthigen Thiere; so behauptet Saserna, daß zu zweihundert Ackern Pflüglandes zwei Joch Ochsen hinreichend wären. Kato will zur Bearbeitung des Landes in Oliven- und Obstgärten drey Ochsen. Wenn also nach Saserna zu ein hundert Morgen Landes ein Joch Ochsen genug ist; so dürfen es bey Kato hingegen nur achtzig Morgen seyn. Aber, nach meiner Meinung, hat keiner von beyden Recht, und ihre Bestimmung kann durchaus nicht von allen Aeckern gelten. Denn die eine Erde ist leicht, die andere aber schwer; und diese macht denn in der Bearbeitung einen gar mächtigen Unterschied. Oefters pflegt dieses letztere in der Masse der Fall zu seyn, daß die Ochsen nur mit Anstrengung aller ihrer Kräfte die Erde aufzureißen im Stande sind, den Pflug zerreißen, und den Pflugschaar in der Erde stecken lassen. Daher müssen wir auf jedem einzelnen Landguthe, ehe wir dasselbe kennen,

folgende

folgende dreifache Regel befolgen. Erstlich müssen wir uns nach dem Verfahren des erstern vorhergehenden Herrn richten. Zweitens müssen wir beobachten was die Nachbarn thun. Und drittens endlich müssen wir auch eigene Versuche machen. Ausser den zu haltenden Ochsen zum Ackerbau, sind, nach der Angabe des Saserna, noch drei Esel zum Ausführen des Mistes; einer in die Mühle; zwei in einen Weinberg von hundert Morgen Landes zu halten. Auch ist sonst noch alles Vieh, was zum Nutzen des Landguthes nöthig ist, aber nur nicht in Uebermaße, zu halten. Denn man muß dasselbe nicht allein der Sklaven wegen, die auch ihre eigne Viehzucht haben müssen, damit man sie fest an das Guth binde, sondern auch zum häuslichen Gebrauche, zur Verzehrung des Grases auf den Wiesen, und vorzüglich des Düngers wegen unterhalten. In allen Fällen hat man aber immer auf gutes Vieh zu sehen. Die Zugochsen, welche zur Kultur der Ländereyen gebraucht werden sollen, dürfen weder unter drey Jahren noch über vieren angeschaft werden, um sie zur Arbeit zu brauchen, und müssen groß und stark seyn. Esel darf man nur selten zum Ackerwerk nehmen: höchstens nur in ganz leichter Erde. Sie braucht man vielmehr zum Transport der Weinfrüchte, der Oliven, und der Obstfrüchte in entfernte Gegenden.

In Rücksicht auf die übrigen nicht redenden sondern blos mechanischen Werkzeuge, hat man auf folgendes wohl sein Augenmerk zu richten: Alles das, was auf eigenen Grund und Boden wächst, darf man durchaus nicht kaufen; wie z. B. alles das, was aus Weidenruthen geflochten wird, und weiter keiner Kunst von Nöthen hat: als Körbe, Dreschwerkzeug, Hammer, Karst und Hacke. Ferner alles das, was aus

Hanf-

Hanf, Flachs, Binsen, Palmzweigen, und großen Knotenbinsen verfertigt werden kann; wie Seile, Stricke, und Matten. Alles übrige aber, was man von dem Gründe nicht nehmen kann, und kaufen muß, das darf nicht seines äussern Ansehens wegen, sondern nur seiner Nützlichkeit halber angeschaft werden, und nicht durch seine Kosten den aus ihm zu ziehenden Nutzen übersteigen. Vorzüglich muß man aber solche Instrumente da kaufen, wo sie am nächsten, am besten, und am wohlfeilsten zu haben sind. Die Beschaffenheit und die Menge solcher Werkzeuge richtet sich aber nach der Beschaffenheit des Bodens, so wie auch nach der Größe der Ländereyen: denn je größer das Landguth ist, desto mehr braucht man dann, wie natürlich, Hülfsmittel zu dessen Kultur. Nach Katos Angabe hat man also auf zweihundert und vierzig Morgen eines mit Oelbäumen besetzten Stück Landes folgende Geräthschaften nöthig. Auf fünf Lasten Oelgefäße; und hier zwar einen Kessel von Erzt, mehrere Krüge, nebst einer Sprenge oder Gießkanne. Dazu rechnet er aber noch eine große Menge Gefäße von Holz und Eisen. Drei große Wagen, sechs Pflüge mit eben so vielen Pflugschaaren, vier Weidenflechten, um den Mist damit zu bedekken, und so ferner.

Für Weinberge hat eben derselbe noch eine andere Vorschrift, in Betreff der Einrichtung der Geräthschaften dazu uns mitgetheilt. Sie ist folgende: wenn man einen Weinberg von hundert Morgen Landes besitzt, so muß man drei Pressen, Fässer mit Deckeln zu achthundert Maaß haben für die Aufbehaltung des Weins, desgleichen zwanzig Eßiggefäße, nebst zwanzig Fruchttonnen. Ich glaube, daß Kato deshalb eine so große Anzahl von Krügen angegeben hat, weil er dadurch

dadurch zu verhindern suchte, daß man nicht den Wein jährlich zu verkaufen gezwungen würde. Eben so verhält es sich hier nun auch mit dem Eisenwerke, von dem bey einem Weinberg allemal mehr gebraucht wird, als bey andern Grundstücken, besonders was die zum Schneiden bestimmten Instrumente betrift. Keine Werkzeuge werden hier mehr verlangt und gebraucht als die Hippen. Von diesen verlangt er sechs die besonders zum Weinbau eingerichtet sind; fünf Binsen, fünf Ruthen, drei Obstbaumhippen, nebst noch zehn andern, die zum Ausrotten der Dornen und anderer Gesträuche bestimmt sind. Alle seine Geräthschaften muß der Besitzer in seinem Inventario genau aufgezeichnet haben; und der Verwalter des Guths selbst muß dafür sorgen, daß sie sich alle an ihrem gehörigen Orte befinden. Was er verschließen kann, das muß verschlossen seyn: was er nicht verschließen kann, das muß er so stellen, daß er es beständig vor Augen habe; besonders aber dasjenige, was nicht in beständigem Gebrauche ist. Wie zum Beispiele die Geräthschaften die bey der Weinlese oder dem Fruchtsammeln gebraucht werden.

Unter den Präliminärbestimmungen ist aber nur noch eine Untersuchung übrig, welche die Kultur des Bodens im Allgemeinen, was nemlich sich auf den Anbau einzelner Stücke Landes bezieht, betrift. Denn nicht jeder Boden ist zum Anbau jeder Frucht geschickt. Manches Stück Land schickt sich besser zum Heu, manches besser zum Getreide, ein anderes besser zum Weinberg, ein anderes besser zum Oliven, und wieder manches besser zum Obstgarten. Was die Futterkräuter, als Wicken, Klee und Wolfskraut, anbelangt; so ist es nie gut, diese entweder in zu fette, oder auch in zu leichte

Erde

Erde zu säen. Diejenigen von ihnen, welche nicht zu viel Saft vertragen, säet man am besten in etwas leichten Boden. Ueberhaupt ist dies auch bey allen Hülsenfrüchten, und dies zwar deswegen nothwendig; weil sie nicht von der Erde abgemähet, sondern aufgezogen werden, woher auch (im latein. legumen) ihr Name kömmt. Mit Erfolg säet man hingegen in fette Erde, was bessere und grössere Nahrung bedarf, wie Weizen, Lein, und weißes Korn. Auch hat man in manchen Boden gar manches, nicht nur wegen der Aussicht für das gegenwärtige Jahr, sondern auch für das zukünftige zu bringen; weil nemlich solche Gewächse, wenn man sie nicht abmähet, sondern auf dem Acker stehen läßt und unterackert, den Boden verbessern. Sehr oft pflegt daher der sorgsame kultivirende Landbewohner, wenn er einen unfruchtbaren oder etwas dürren Boden hat, das Wolfsbohnenkraut oder auch sonst gewöhnliche Bohnen, ehe noch dieselbe Schoten bekommen haben, und wenn sie noch in ihrem feischen Wachsthum sind, einzuackern, und damit das Land zu düngen. Bey dem Anbau der Ländereyen hat man ferner nicht auf das Vergnügen, sondern einzig und allein auf den Nutzen zu sehen. Nicht mit Blumen, sondern mit Gemüßen, mit Obst- und Fruchtbäumen hat man seine Felder zu bepflanzen. Und hier muß alles an seinen ihm eigenthümlichen Platz gesetzt werden. An sumpfigte Plätze die Weiden und Rohrgewächse; an feuchte und fette die fruchttragende Gewächse; an trockne und offene den Spargel und Gartenkräuter. Vorzüglich aber erfordert die Anlegung des Obstgartens mit dessen Kernen und Stammschule große Vorsicht. Hier müssen alle Bäume in Reih' und Gliedern, ohne die mindeste Unordnung stehen, damit sie ihre Wurzeln, so weit als sie können, ausschlagen können. Die Wurzeln der erwachsenen Bäume müssen gleichfalls

falls sehr geschont werden, wenn man den Garten bearbeitet. In dieses bearbeitete, umgegrabene oder geackerte Land, pflegen einige noch zu säen, um auch davon Vortheil zu ziehen.

In dichten und warmen Boden pflanze man den Olivenbaum, dessen Früchte zum Einmachen die besten sind; sieben besondere Arten derselben; als, die größere längliche Olive, die salentinische, die orchitische (die sonst noch roh sehr geschmackvoll zum Essen war), die pausische, die sergianische, die kolminische, und die weißgelbliche Olive. Jedoch jeder von diesen Olivenbäumen verlangt doch wieder seinen besondern Boden.

Dasjenige Stück Land, welches man mit Olivenbäumen zu bepflanzen Willens ist, muß der Sonne ausgesetzt seyn, und von den Westwinden gut bestrichen werden können. Ein andres aber, wo es sich nicht also verhält, taugt nicht dazu. Nur bey der einzigen Lizinianischen Olive ist es erlaubt, sie in einen kältern Standpunkt und in einen etwas dürren Boden zu bringen. Setzt man den Oelbaum in eine zu warme und fette Erde, so pflegt hier sehr leicht Geilheit zu entstehen, und der Baum sich dann zu übertragen; oder es wird ihm dann hier das sogenannte rothe Moos gefährlich. — Kato räth an, daß man um jedes Landguth nothwendig eine Allee von Pappeln und Ulmen pflanze, um für das Rind- und Schaafvieh frische Reiser zu haben. Allein, dies ist nicht bey allen Güthern nöthig; vorzüglich, wenn sie, nur nur des Futters mit ihrem jungen Laube halber, gepflanzt werden sollten. Mit vielem Nutzen werden diese Bäume aber gegen Norden gesetzt, um daselbst, weil sie dann der Sonne nicht hinderlich sind, sowohl den Gebäuden als auch den Frucht-

bäumen zum Schutz dienen. Eben derselbe empfiehlt auch das Anpflanzen der jungen Pappeln an empfigten und feuchten Oertern, so wie auch den Anbau des Rohrgesträuches daselbst. Doch räth er, vorher einen solchen Ort mit dem Grabscheid umzugraben, und die Pappeln nur vier Fuß von einander zu setzen. Gut ist es, wenn man um eine solche Pflanzung noch die griechische Weide herum setzt, damit man sich Ruthen zum Anbinden der Weinstöcke ziehe.

Bey der Erwählung eines Grundstücks zur Anlegung eines Weinberges, und bey dem Anbau desselben mit den verschiedenen Gattungen von Wein hat man folgendes zu beobachten. Man setze überhaupt an einen solchen Ort, der jedem Wein am zuträglichsten und der Sonne sehr ausgesetzt ist, den kleinern Amineischen Weinstock; den Doppel-Edel (geminum eugeneum) und den kleinern blaßrothen. In einem dichtern und nebligtern Boden pflanze man den größern Amineischen, den Apizischen, oder den Murgentinischen, nebst dem Lukanischen. Die übrigen Weinstöcke, besonders aber die der gemischten Arten, vertragen fast jeden Standpunkt, und jedes Erdreich.

Bey jedem Weinberge hat man genau darauf zu sehen, daß der Pfal des Weinstocks, an dem nemlich der letztere hinaufgezogen ist, allemal gegen Norden zu stehen komme, um den Weinstock zu schützen. Setzt man statt der Pfäle Cypressen, so müssen die Reihen um die Hälfte des Raums allemal abwechseln, und man darf nicht zugeben, daß diese Bäume höher wachsen, als die Pfäle gewöhnlich zu seyn pflegen. Jedoch thut man es nur sehr selten, daß man Cypressen statt der Weinpfäle nimmt, denn es sollen beyde antagonistische Gewächse seyn.

Jedoch

Jedoch nun wollen wir auch etwas von der Weinlese sagen, vorher aber erstlich einiges in Betreff der Zeiten des Jahres und der Rechnung derselben bestimmen.

Man hat eine doppelte Zeitrechnung, die sich auf richtige und wahre Naturbegebenheiten gründet. Die eine wird durch den Umlauf der Sonne, die andern durch den Umlauf des Mondes bestimmt. Man nennt daher die eine das Sonnen- die andere das Mondenjahr. Zuerst von dem Sonnen-Jahre. Dieses, oder der jährliche Lauf der Sonne, wird in vier Theile, deren jeder drei Monate enthält, eingetheilt. In Frühling, Sommer, Herbst und Winter.

Im Frühling geschehen folgende Verrichtungen. Man muß die rohe Erde wieder bearbeiten; alles Unkraut aus ihr, ehe und bevor es noch Saamen trägt, ausrotten; die großen Erdschollen zerschlagen, damit die mürbe Erde den Regen besser aufzunehmen vermag; die Erde nicht weniger denn zweimal umpflügen: thut man es dreimal, desto besser. Im Sommer muß die Erndte der im Frühjahre ausgesäeten Früchte geschehen. Im Herbst ist die Zeit der Weinlese, und der Kultur und Pflege der Gewächse: denn jetzt erst ist der schicklichste Zeitpunkt die Gewächse und Bäume von der Erde aus beschneiden zu können. Auch darf man jetzt erst die Erde um die Wurzeln der Bäume herum losgraben; doch muß man dafür sorgen, daß nichts aus den Wurzeln aufwachse. Im Winter ist es nur dann erlaubt die Bäume zu beschneiden, wenn die Kälte die Rinde nicht zusammengezogen hat, oder kein Reif darauf liegt.

Der erste Tag des Frühlings ist im Wassermann; der erste Tag des Sommers im Stier; der des Herbstes in dem

Löwen; und der des Winters in dem Skorpion. Da nun der vier und zwanzigste Tag von jedem dieser vier Zeiten der erste ist; so ergiebt sich aus diesem Verhältniß, daß der Frühling ein und neunzig Tage, der Sommer vier und neunzig, der Herbst ein und neunzig, und der Winter neun und achzig Tage habe; Vergleicht man diese Zeitrechnung mit unsern bürgerlichen Tagen, so kömmt folgende heraus: der Anfang des Frühjahrs ist der dreizehnte Tag im Februar; der Anfang des Sommers der zwei und zwanzigste Tag des Maies; der Anfang des Herbstes ist vom zwanzigsten Tage des Septembers und der Anfang des Winters vom siebzehnten Tage des Novembers. Wenn man die Jahreszeiten genauer unterscheidet, so kann man sie in acht Epochen eintheilen. Zuerst von dem Wehen des Südwindes (in der Mitte des Februars) bis zum Aequinox, welcher Zeitraum vierzig Tage in sich begreift; von da an zum Aufgang der Gluchenne oder des Siebengestirns, welches vier und vierzig Tage sind: von hier an bis zum Sonnenstillstande, ein Zeitraum von acht und vierzig Tagen: sodann bis zum Aufgang des Hundsgestirns, neun und zwanzig Tage: darauf bis zur Herbst-Tag und Nachtgleiche, welche Epoche sieben und sechzig Tage ausmachen. Darauf bis zum Untergang des Siebengestirns zwei und dreyßig Tage: von da an bis zum kürzesten Tag sieben und funfzig Tage; und von da an endlich bis zum Wehen der Südwinde wieder fünf und vierzig Tage.

Während des ersten Zwischenraums, nemlich von dem Wehen der Südwinde an bis zur Frühlings-Tags und Nachtgleiche muß folgendes geschehen.

(Die Fortsetzung folgt.)

IV.

IV.

Ueber den Baumkneiper.

Vom Hr. Diac. Klötzner zu Mansfeld im Altenburgischen nach einem Brief vom 4. Sept. 1798.

— Sie finden in beigehendem Schächtelchen vier Stück zusammengerollte Weinblätter, in welchen die Larven vom Baumkneiper leben. In einem werden sie die Mutter zerdrückt ansichtig werden, welche ich mit dem Finger beym Abpflücken erwischte, als sie wieder herauswollte, nachdem sie schon ihre Eyer auf die gewöhnliche Weise darinnen abgelegt hatte. Es sind gewöhnlich etwan sechs Stück durchsichtige kleine Eyer, in der Größe eines Mohnkörnchens darinnen angeklebt, aus welchen etwan nach vierzehn Tagen ein kleines weißes Würmchen hervorkriecht, welches sich von den dürren Blättern nährt, und sehr langsam wächst. Wenn Sie sich die Mühe geben wollen, die Blätter sorgfältig aufzuwickeln, so werden sie wahrscheinlich die gedachten Würmer noch lebend darinnen antreffen, welche sich vermuthlich im Herbste in die Erde verkriechen, sich darinnen verpuppen und im folgenden Frühjahr als geflügeltes Insekt (curculio longirostet) wieder hervorkommen.

Der gegenwärtige stahlblaue Baumkneiper ist einer von der grössern Art, der den Pfropfreisern großes Hinderniß im Wachsthum durch seinen Rüssel verursacht; auch die äussersten Spitzen der Weinschößlinge verkneipt er, um sich vom Marke zu sättigen.

Weil ich nun diesem Insekt auf die Spur gekommen bin, wie es sich fortpflanzt, so kann man dessen Vermehrung einigermaßen dadurch einschränken, wenn man die zusammengerollten Blätter welche einem hie und da im Garten aufstoßen, abpflückt und im Feuer vernichtet. Das Zusammenrollen der Blätter am Wein und Obstbäumen geschieht auf diese Art. Die Mutter beißt die Stiele einiger Blätter halb durch, daß die Blätter sinken und welken, dann klebt sie selbige mit einem Leim zusammen, wie die mitfolgenden Exemplare näher zeigen. In einigen Tagen sind sie ganz dürre, und doch nährt sich die Made darinnen ohne daß sie Feuchtigkeit genießen kann. Gott weichet bey vielen Gewürmen von der gewöhnlichen Art lebende Geschöpfe zu ernähren ab, so daß sie Saft in ihren Adern führen ohne feuchte Speise zu genießen, z. B. bei den Würmern in alten dürren Blättern, und Mehlwürmern, die ihre Feuchtigkeit aus der Luft anziehen müssen. Also lebt auch die Larve des Baumkneipers in einem dürren Gehäuse, welches zugleich die Nahrung darbietet bis zur Verpuppung.

Sollte wieder Vermuthen in den Blättern kein Würmchen mehr seyn, so ist das Wachsthum zu Ende, welches ich nicht selbst untersuchen mag um sie nicht zu stöhren, und ich diese vier Stück ganz für sie bestimmt hatte, und seit etlichen Wochen keins mehr aufwecken wollte.

* * *

Anmerkung hiezu vom H. des T. O. G.

In dem gesandten Schächtelchen fand ich zwar die Mutter noch unversehrt obgleich todt, und noch ein Paar junge

Käfer

Käfer zwar ausgewachsen aber ganz matt. Ich ließ sogleich den besten und schönsten davon sogleich in seiner natürlichen Größe zeichnen und mit lebendiger Farbe darstellen, und liefern ihn hier auf Taf. 19 Fig. I. Uebrigens danke ich dem Hr. Uebersender für seine Aufmerksamkeit, die er, wie schon in mehren andern Stücken, so auch in diesem für den T. O. G. zur Ausbreitung und Beförderung nützlicher Kenntnisse im Fache der Pomologie bewiesen hat.

Um diesen Käfer auch im System zu finden, so theile ich hier zugleich die Beschreibung zweier Käfer mit, die mir ein junger Gelehrter in Jena Hr. F. S. Voigt, des Hr. Hofrath Voigt in Jena Sohn, der sich fleißig mit der Entomologie beschäftigt, zugesendet hat, und gerade hieher gehören, davon N. 1. und 2. folgende Beschreibung enthalten.

I.

Attelabus Bacchus. Der Rebenstecher.

A. aureus, rostro plantisque nigris. Fabr. Entom. Syst. Tom. II. n. 15. p. 387.

Habitat in Germaniae Corylo, Vite vinifera.

Der Käfer ist $3\frac{1}{2}$ pariſ. Linien lang, mit dem Rüssel aber $4\frac{1}{2}$. Der Kopf ist klein, länglicht, und karmoisinroth; die Augen stehen hervor. Der Rüssel ist etwas länger als der Kopf, nach der Seite zu wo er an demselben ansitzt, ebenfalls roth, übrigens aber schwarz. Am Ende hat er 2 kleine Beißzangen. Das Brustschild ist goldgrün, mit roth vermischt, und rundlich. Die Flügeldecken sind von eben der Farbe, und die ganze Oberfläche des Käfers wie ein Fingerhuth punktirt. Unterher ist er schön feuerroth, zumal am

Kopfe. Die Vorderfüße sind die längsten, die mittlern etwas kürzer und die Schenkel derselben oftmals sehr dünne, die hintern sind die kürzesten. Alle sind so wie der Unterleib kupferroth, und mit zarten Härchen besetzt. Die Fühlhörner sind schwarz.

Der Käfer ist sehr langsam und träge, und zieht sich wie mehrere dieser Art, wenn man ihn angreifen will zusammen, und fällt herunter. Man trift ihn an Acker und Weinbergsrändern an, jedoch bey uns nicht häufig. Das Weibchen hat am Brustschilde Dornen.

Er hat in Ansehung der Gestalt sehr viel Aehnlichkeit mit dem rothen Käfer des schwarzen Kornwurms (Curculio frumentarius Linn.) ist aber größer.

N. Alle verwandte Gattungen dieses Geschlechts nennt Linné Curculio, Fabricius aber Attelabus.

2.

Attelabus populi.

A. corpore viridi-ignito, subtus caeruleſcente atro. Fabr. Entom. Syſtem. T. II. n. 17. p. 388.

Habitat in Populo tremula, Betula, Salice.

Ein kleines niedliches Käferchen, von sehr schöner Farbe. Er ist 2 Linien lang, mit dem Rüssel aber 3. Der Kopf ist oben goldgrün, unten stahlblau, und im Verhältniß sehr klein. Der Rüssel ist ebenfalls blau, und endigt sich in 2 kleine Beißzangen, die er aber im Tode schließt. Das Brustschild ist goldgrün, röthlich, rund und glatt. Die

Flügel

Flügeldecken sind von derselben Farbe, im Verhältniß groß und mit kleinen reihenweis eingedrückten Punkten besetzt. Der Unterleib und die Füße sind stahlblau und ins grünliche spielend. Die Fühlhörner sind schwarz.

Das Weibchen hat am Brustschilde Dornen. Man finde dieses Käferchen bey uns nicht sehr häufig, an Aeckern und Weinbergsrändern, meist im Grase, wohin er von den Zweigen fällt, wenn sie berührt werden.

Er hat in der Gestalt sehr viel Aehnlichkeit und ist eine verwandte Gattung vom Käfer des schwarzen Kornwurms (Curculio frumentarius Linn.)

F. S. Voigt.

V.

Versuche über den Umlauf des Safts in den Bäumen.

Aus einer Abhandlung des Bürgers Coulomb, aus dem Mag. Encyclop.

(Voigts Magazin für den neuesten Zustand der Naturkunde 1s B. 3s St. 1798.)

Gegen das Ende des Germinals im 4ten Jahre (Mitte des Aprils 1796) ließ B Coulomb mehrere große Pappeln fällen. Der Saft hatte schon angefangen zu steigen, und

es zeigten sich an den Knospen bereits junge Blätter. Indem er den Holzhauern zusahe, bemerkte er, daß einer von diesen Bäumen, der bis auf einen Abstand von etlichen Linien von seinem Kern, abgehauen war, beim Hieb ein Geräusch von sich hören ließ, daß dem ähnlich war, welches die aus einer Flüßigkeit in Gestalt kleiner Bläschen in Menge hervordringende Luft zu machen pflegt. Als er die Operation mehrmals wiederhohlen ließ, bemerkte er, daß dieses Geräusch, so wie das Auslaufen eines ganz klaren, geschmacklosen Wassers, nicht eher statt fand, als wenn die Bäume beinahe in die Mitte eingehauen waren. Er ließ hierauf einige Bäume ringsum einhauen, so daß sie nur noch auf einem Zylinder von 1—2 Zollen der den Kern enthielt, feststanden. Wenn sie fielen, blieben sie oft an diesen Kernstück, durch Fasern, die zum Theil zerrissen waren, hängen, und alsdann sahe man jene Luftblasen in großer Menge und von einem solchen Umfange, daß das von dem ausfließenden Saftwasser wie nichts dagegen war.

Aus diesen Versuchen vermuthete Coulomb, daß in den starken Bäumen der Saft bloß in der Nähe des Kerns aufsteige, wo der markige Canal der jungen Zweige gebildet wird.

Um sich davon zu überzeugen ließ er gleich darauf 4 bis 5 Pappeln von 12 bis 15 Zoll im Durchmesser, mit einem starken Bohrer anbohren. Das Loch wurde etwa 3 Fuß über die Erde und in horizontaler Richtung gegen den Kern des Baums hineingetrieben. Hier bemerkte er, daß bis auf eine Entfernung von 4 oder 5 Linien vom Mittelpunkte, an der Schnecke des Bohrers kaum einige Feuchtigkeit wahrzunehmen war; allein, daß sobald der Bohrer den Kern des

Baums

Baums durchdrungen hatte, das Wasser in großer Menge abfloß und daß man dabei ein Geräusch von beständig ausströmenden Luftblasen hörte, die mit dem Safte heraufstiegen, und in das vom Bohrer gemachte Loch hineindrangen.

Dieses Geräusch fand bei den Bäumen, die auf solche Art angebohret wurden, den ganzen Sommer hindurch statt. Indessen nahm es doch immer mehr ab. Es war, wie man es im Voraus vermuthen konnte, um desto beträchtlicher, jemehr die Sonnenhitze die Ausdünstung der Blätter vermehrte. Es war beinahe unmerklich bey Nachtzeit oder an feuchten und kalten Tagen.

Nach diesen Beobachtungen sollte man fast vermuthen, daß der einzige, in den Bäumen statt findende Saftumlauf in den Theilen geschähe, welche in der Nachbarschaft des Kernkanals vom Baume liegen, so wie in der unzählichen Menge der horizontalen Markröhren, an deren Enden man die Knospen sich bilden und entwickeln siehet, und die auch daselbst allmählig eine Gemeinschaft mit dem Kern des Baumes unterhalten. Eine Gemeinschaft deren Durchmesser immer beträchtlicher wird, jemehr die Knospe zunimmt und die bis zum wirklichen Zweige fortwächst.

Es sind diese Versuche am 28. Germinal von Hr. Coulomb in Gegenwart des Bürgers Fanias und Desfontaines mit dem nemlichen Erfolge wiederholt worden. So wie eine Wolke den Baum beschattete, so verminderte sich auch die Absonderung der Luft alsbald sehr merklich.

F. S. V.

VI.

VI.

Ueber die Prolification einer Birn, nebst andern pomologischen Bemerkungen.

Die Birn, woraus dieses sonderbare Produkt entstanden ist, heißt in hiesiger Gegend die Donsbirn. Wahrscheinlich vom heil. Donatus, dessen Name zu der Zeit im Calender figurirt, wenn diese Birn ohngefähr reif wird, d. h. Anfangs August. In ihrer gewöhnlichen Gestalt hat sie viel Aehnlichkeit mit der Sommer-Eyerbirn des T. O. G. nicht so in Ansehung des Geschmacks.

Diese, wovon ich hier die Zeichnung (Taf. 19. Fig. I.) liefere, schien aus drey Birnen über einander zu bestehen. Die unterste Abtheilung vom Stiel bis zum ersten Absatz hätte man bey dieser Frucht für das ansehen können, was bey der Eichel die Fruchthülle ist, die man sonst wohl das Eichelnäpfchen nennt. Das mittlere Stück schien gleichsam in den untern Theil eingepfropft zu seyn. Auf der Basis der Einkerbung, die um die Pheripherie der Birn ringförmig herumlief, erhoben sich in gleichweiter Entfernung von einander sieben kleine grüne Blätter beynahe bis zur Höhe des zweyten Ringes. Auf der Basis dieses zweyten Abschnitts, der zwar auch um die ganze Birn herumlief, aber nicht so regelmäßig und tief wie der untere, erhoben sich gleichfalls fünf Blätter, von wo sich der obere Theil der

Birn

pag. 382.

B. XI. Taf: 19.

Fig. 1.

Fig: 2.

Fig: 3.

Birn durch Vertiefungen, die bis zur Blüthe liefen, wieder in fünf verschiedene Knollen theilte.

Um zu sehen, ob wohl jede Abtheilung auch ihr besonderes Kernhaus habe, zerschnitt ich die Frucht, fand aber statt dessen, bey jedem Abschnitt eine Grieslage, wie das die Zeichnung Taf. 19. Fig. 2. sichtlich macht. Ganz oben unter der Blüthe lag ein einziger nicht völlig reifer Kern.

Im Spätjahre findet man Sauerkirschen oft — Aepfel und Birnen auch zuweilen — blühend. Dies Jahr fand ich noch den 9ten November einige Blüthen an einem gemeinen deutschen Zwetschenbaum, der schon alle Blätter abgeworfen hatte.

Eine hier ganz unbekannte Frucht sind die Speierlinge. Hr. Pf. Christ sagt, sie ließen sich auf Vogelkirschbäume copuliren. Sind sie schon bis Thüringen vorgedrungen, daß man von da her Reiser beziehen könnte?

Inhalt.

Erste Abtheilung.

I. Naturgeschichte der Geschlechter der Obstbäume;
7. Des Quittenbaums. (Fortsetzung.) S. 3
II. Birn-Sorten.
No. LXVI. Die Hirtenbirn. — 3
No. LXXII. Holländische Zuckerbirn. — 3
III. Kirschen-Sorten.
No. XXI. Die rothe Sandkirsche. — 33
No. XXII. Die Weichsel von Montmorency. — 34

Zweyte Abtheilung.

I. Nachricht von der Obstkultur in der Herrschaft Jever bey Ostfriesland. — 345
II. Lebensbeschreibung des Quintinye. — 357
III. Ueber die Pomologie der Alten. (Fortsetzung.) — 360
IV. Ueber den Baumkneiper. — 375
V. Versuche über den Umlauf des Safts in den Bäumen. — 379
VI. Ueber die Prolification einer Birn, nebst andern pomol. Bemerkungen. — 382

Register des eilften Bandes.

Die Zahl bedeutet die Seite des Bandes.

* * *

A.

Abricot Angoumois. 221.
Admirable tardive. 216.
Apfelbaum, wunderbarer zu Frauenprießnitz, Aufklärung darüber. 42.
Aprikosenbaum, dessen besondere Naturgeschichte. 3. 65. 135.
Apricot early red / malsculini } 221.
Aprikose, die kleine rothe frühe } 221.
d'Averat rosat. 19.
Astelabus bacchus. 377.
— — populi. 378.

B.

Baumkneiper, ein schädliches Insekt für die Bäume, etwas über selbigen. 375.
Baumpflanzung edler Obstsorten. Ideen zu einem Plane dazu. 95.
Belle de Vitry. / *Bellis the.* } 219.
Beurré rouge / — — *pear red.* } 85.
Bigarreau marbré. 284.
Birnbaum. Bemerkung über einen doppelt tragenden. 258
Black Birds Cherry. 80.
Bloem zuur. / Blumensauer. } 156.
Bösspenbirn. 277.
Bonum-Magnum, das weiße Kayser. 28.
Bütrers Methode, Pfirschenbäume zu erziehen. Bestätigung darüber. 198.
Butterbirn die rothe. / *Butter Pear red.* } 85.

C.

Cato Marc. Port. von der Pomologie desselben. 106.
Cerise de Montmorency. 340.
Cher à Danse. 270.

Cher Adam. } 276.
— — *de Fille.* }
Coignasse femelle. 212.

D.

Damenbirn. 13.
Dame Aubert. 23.

E.

Erfrieren der Bäume, Mittel selbige dag. zu schützen. 58.
Eyerpflaume, die gelbe. 23.

F.

Frauenfleisch. 276.
Fruchtbarmachung, unfruchtbarer oder spät tragender Fruchtbäume. 231.
Fürstenbirn. 276.

G.

Geißbart, eine wenig bekannte Pflaumenart. 259.

H.

Hirtenbirn. 331.
Holländische Pflaume. 28.
Holland-Plum-White. 29.

J.

Insecten, den Pfropfreisern schädlich. 357.

K.

Kentish-Cherry common red. 340.

L.

Lebensbeschreibung des Quintinye. 375.

M.

Magdalena die weiße } 277
Magdalen peach white }
Madelaine blanche. }
Malonke. 27.
Merise noire. 80.
Mogolspflaume. 28.
Mogul Plum. 23.
Muſette d'Automne. } 331.
— — d'Anjou. }

N.

Naturgeschichte des Aprikosenbaums. 3. 65. 135.
— — des Quittenbaums. 208. 264. 324.

O.

Obstbäume, über ihre Vermehrung durch Stecklinge. 60.
Obstkultur, über die Fortschritte derselben im Hannövrischen in diesen Jahrhundert. 30. im Osnabrückschen. 56. in Schlesien. 227. 290. in der Herrschaft Jever. 345.
Obstsorten, Abbildung derselben aus den teutsch. Obstgärtner zum einzelnen Verkauf. 102.
Oel, aus den Mandeln der Zwetschenbäume. 201.
Oranienkirsche, einige Erinnerungen darüber. 101.

P.

Pastorale. 331.
Pear Quince. 212.
Petersbirn. 153.
Poire d'Adam. } 276.
—— de Madame. }
—— — Madere. }
Pomologie der Alten. 106. 188. 242. 310. 360.
Prolification einer Birn. 382.

Q.

Quintinye, dessen Lebensbeschreibung. 357.

Quittenbaum, dessen besondere Naturgeschichte. 208. 264. 324.

Quitte, die Birn. 212.

R.

Rabauer, der weiße. } 156.
Rabaw blanche. }

Rebenstecher, der, ein schädliches Insekt den Obstbäumen. 377.

Reinette, die französische } 90.
Reinette Franche. }
Rennet Franck. }

Reinette die Muscateller } 158.
Reinette musquée. }

Robine, die Winter- } 17.
Robine d'hiver. }

Royal rosat. } 19.
Royale d'hiver. }

S.

Saft der Bäume. Versuch üb. den Umlauf in selbigen. 379.

Sandkirsche die rothe. 338.

Schmeerapfel, der fränkische. 21.

Schöne, die, von Vitri. 216.

Spaliere von Latten, den Bäumen schädlich. 59.

Stecklinge. Vermehrung der Obstbäume durch selbige. 60.

Süßkirsche, die, runde marmorirte mit festem Fleische. 284.

T.

Taschenbuch für Natur- und Gartenfreunde auf das Jahr 1799. 47.

Taschen an Zwetschenbäumen, über deren Entstehung. 53.

V.

Varro (Marc. Terent.) dessen Pomologie. 188. 242. 300. 360.

Verband der Okulir-Reiser v. Papier. 53.

Vogelkirsche, die kleine schwarze runde. 80.

— — die kleine schwarze Wald- 82.

W.

Wände, eine besondere Art, um Pfirschen an selbigen zu ziehen. 197.

Weichsel von Montmoreney. 340.

Wespenbirn. 277.

Wildlinge aus Kernen gezogen, ob man selbige mit Obst stecken müsse? Anfrage und Versuch darüber. 237.

Winterbirn, die. 21.

Witterung, des Jahres 1798. über

über deren Einfluß auf die Obstkultur. 163.
Wunderschöne, die späte. 219.

Z.

Zuckerbirn, die Holländische. 336.
Zwetschenbäume, woher die Taschen derselben. 53.
deren Erziehung aus ihren Steinen. 315.
Zwetschenkerne, Benutzung der Mandeln zu Oel. 201.